Occhipinti Passo Nero Passito 2020



ARIANNA OCCHIPINTI, SISILIA, ITALIA **Nat**

Rypälelajikkeet	100% Nero d'Avola
Alkoholi	16,00 %
Kuvaus	Tuotanto 2500 plo per vuosi.
Ruokasuositus	Täyteläinen suklaafondant, suklaiset Petit Foursit, kypsät kovat juustot (Cheddar, Parmesan, Gruyere) sekä klassikko Gorgonzola. Sellaisenaan hyvän illallisen päätteeksi.
Viinialue	IGT Passito Terre Siciliane
Pullokoko	50cl
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Punaisia Nero d'Avola rypäleitä on kuivatettu 15 päivän ajan, jonka jälkeen rypäleitä maseroidaan kuukauden ajan ennen puristamista mehuksi. Viini jatkaa kypsymistä 16kk ajan isoissa 750l Tonneau-tynnyreissä ja vielä 6kk ajan pullossa.

Arianna Occhipinti

SISILIA, ITALIA

Ariannan tarina viinien parissa alkoi jo 17 vuoden iässä, jolloin yksi COS:n perustajista, hänen setänsä Giusto Occhipinti tarjosi hänelle mahdollisuutta lähteä VinItalyyn avuksi viinien esittelyssä. Lukiolaiselle tämä oli oiva mahdollisuus lintsata pari päivää koulusta, joten luonnollisesti hän tarttui tilaisuuteen. Lintsauksen lopputulemana Arianna haki Milanon yliopistoon opiskelemaan enologiaa valmistuttuaan lukiosta. Opintojen edetessä hän alkoi päivä päivältä vahvemmin kyseenalaistamaan nykyistä tapaa tehdä viiniä ja päätyikin kirjoittamaan viestin kuuluisalle filosofille ja journalistille Gino Veronellille. Viestissään hän kertoi miten koki tämän hetkisen teknisen viinivalmistuksen vääränä, ja että teollinen paine ajaa meidät rakentamaan / kokoamaan viinejä, ennemmin kuin saaattamaan niitä valmiiksi. Kirje julkaistiin ja herätti paljon keskustelua ja vastaväitteitä. Arianna ei jäänyt tuleen makaamaan, vaan palasi kotiin ja alkoi viljelemään perheensä alle hehtaarin kokoista palstaa Fosse da Lupossa. Ikää tällä hetkellä Ariannalla oli 21 vuotta. 2004 hän haki pankista 150,000 € lainan, osti läheiseltä tilalta maita ja perusti oman viinitilansa. Ariannan tila ja tarhat sijaitsevat Vittoriassa, maantie 68:n varrella Lounais-osassa Sisiliaa. Occhipinti on keskittynyt viljelemään paikallisia lajikkeita, kuten Frappato ja Nero d´Avola. Viinitarhoja hoidetaan luonnonmukaisin menetelmin, eikä kemiallisia lannoitteita tai myrkkyjä käytetä. Myös sulfiittien käyttö pullotusvaiheessa pidetään minimissä. Vuotuinen tuotanto on tällä hetkellä n. 130 000 pulloa ja tarhoja on 22 hehtaaria.