

O C C H I P I N T I



ARIANNA OCCHIPINTI

Azienda Agricola — Vittoria (RG)

Tra i Monti Iblei, nella terra del Frappato e del Nero d'Avola

L'Azienda

L'Azienda Agricola Arianna Occhipinti ha sede a Vittoria, in provincia di Ragusa, tra i Monti Iblei. Il lavoro ruota attorno a due varietà del territorio, il Frappato di Vittoria e il Nero d'Avola, accanto a cui trovano posto Grillo, Moscato di Alessandria e Albanello.

In vigna si pratica agricoltura biodinamica con certificazione biologica e nessun intervento chimico. In cantina le fermentazioni avvengono con lieviti indigeni, prevalentemente in vasche di cemento, mentre i vini più strutturati affinano a lungo in botti grandi di rovere.

La gamma si articola in due parti: i vini aziendali (SP68 Bianco e Rosso, SerraCalcara, Frappato, Siccagno, Grotte Alte) e i quattro vini di contrada (SM, PT, FL, BB), nati dall'idea di "una vigna, un vino" per raccontare la differenza dei suoli, fatti di sabbia e calcare.

Tipologia	Vitigni	Categoria	Annata	Prezzo riservato winespeakeasy
SP68 BIANCO	60% Moscato / 40% Albanello	Bianco	2025	15,00 €
SERRACALCARA	100 % Grillo	Bianco	2025	23,50 €
SP68	70% Frappato / 30% Nero D'Avola	Rosso	2025	15,00 €
IL FRAPPATO	100% Frappato	Rosso	2024	23,50 €
SICCAGNO	100% Nero d'Avola	Rosso	2023	23,50 €
GROTTE ALTE	50% Frappato / 50% Nero d'Avola	Rosso	2021	40,00 €
SANTA MARGHERITA (SM)	100 % Grillo	Bianco	2024	35,00 €
PETTINEO (PT)	100% Frappato	Rosso	2024	39,50 €
FOSSA DI LUPO (FL)	100% Frappato	Rosso	2024	39,50 €
BOMBOLIERI (BB)	100% Frappato	Rosso	2024	39,50 €

Termine ultimo = domenica 25 ottobre - Ore 22:00

Acquisto minimo = 1 bottiglia a tuo piacimento

SP68 Bianco

Terre siciliane IGT — Moscato di Alessandria e Albanello



Classificazione	Terre siciliane IGT
Varietà	Moscato di Alessandria 60%, Albanello 40%
Altitudine	280 m s.l.m.
Terreno	Media consistenza, da sabbie sub appenniniche di natura calcarea
Agricoltura	Biodinamica, certificazione biologica, nessun intervento chimico
Sistema di allevamento	Guyot e cordone speronato
Età media delle piante	15 anni
Densità d'impianto	6.000 ceppi/ha
Epoca di vendemmia	Ultima settimana di settembre, prima decade di ottobre
Fermentazione	Lieviti indigeni, macerazione di 15 giorni sulle bucce
Affinamento	6 mesi in vasche di cemento, 1 mese in bottiglia, nessuna filtrazione

Il vino

Il nome di una strada, per un vino che è un viaggio. Quello dei contadini che già tremila anni fa partivano dalle campagne con le anfore, e poi le botti, e dentro il frutto del loro lavoro, la fatica, la gioia ancora l'odore della terra. Il viaggio degli agricoltori, anche oggi diretti alla loro vigna, tra incontri e parole scambiate, sotto il cielo limpido degli Iblei.

SerraCalcara

Sicilia DOC — Grillo



Classificazione	Sicilia DOC
Varietà	Grillo
Altitudine	240 m s.l.m.
Terreno	Sabbia bianca con presenze ferrose in superficie; calcareniti compatte dopo 30–40 cm
Agricoltura	Biodinamica
Sistema di allevamento	Guyot basso con doppia ramificazione
Sesto di impianto	210 × 90 cm, 5.291 ceppi/ha
Vendemmia	Seconda decade di agosto
Vinificazione	Macerazione di qualche ora, pressatura e fermentazione in vasca di cemento a 22–23 °C
Affinamento	8–9 mesi in vasca di cemento

Il vino

Da Vittoria a Chiaramonte Gulfi sul sentiero del calcare, alla scoperta dei Monti Iblei, del vecchio mare, della selce e del Grillo. Per tornare di nuovo a Vittoria con la curiosità di vedere a 250m s.l.m. come questo vitigno si comporta. È così che nasce Serracalcara, da uva grillo, sul promontorio della Serra San Bartolo a Vittoria, un costone di roccia che separa le contrade storiche caratterizzate dalla presenza di sabbia rossa e tufo dalle contrade di calcare compatto. La vigna si trova su marne antiche di origine marina, dove le radici affondano e si combina quella sensazione di salinità e di frutto che solo il Grillo riesce a coniugare. Esposizione Sud/Est e vigne in direzione mare/monti.

SP68 Rosso

Terre siciliane IGT — Frappato e Nero d'Avola



Classificazione	Terre siciliane IGT
Varietà	Frappato di Vittoria 70%, Nero d'Avola 30%
Altitudine	280 m s.l.m.
Terreno	Media consistenza, da sabbie sub appenniniche di natura calcarea
Agricoltura	Biodinamica, certificazione biologica, nessun intervento chimico
Sistema di allevamento	Guyot e cordone speronato
Età media delle piante	15 anni
Densità d'impianto	6.000 ceppi/ha
Epoca di vendemmia	Ultima settimana di settembre, prima decade di ottobre
Fermentazione	Lieviti indigeni, macerazione di 15 giorni sulle bucce
Affinamento	6 mesi in vasche di cemento, 1 mese in bottiglia, nessuna filtrazione

Il vino

SP68 è una strada ma anche un vino giovane. Fresco e piacevole, con un gusto delicato che porta con sé il sapore del sole e la freschezza di questa terra.

Frappato

Terre siciliane IGT — Frappato di Vittoria



Classificazione	Terre siciliane IGT
Varietà	Frappato di Vittoria
Altitudine	220 m s.l.m.
Terreno	Media consistenza, da sabbie sub appenniniche di natura calcarea
Agricoltura	Biodinamica, certificazione biologica, nessun intervento chimico
Sistema di allevamento	Guyot e alberello
Età media delle piante	35 anni
Densità d'impianto	6.000 ceppi/ha
Epoca di vendemmia	Prima decade di ottobre
Fermentazione	In vasche di cemento con lieviti indigeni, macerazione di 25 giorni sulle bucce
Affinamento	17 mesi in vasche di cemento, 1 mese in bottiglia

Il vino

Il vino da cui tutto è partito: nato dal desiderio di esprimere la terra, l'aria e il carattere di chi lo produce. Vivace nell'acidità, deciso ed elegante, è il racconto di Vittoria e dei Monti Iblei e porta con sé le radici contadine della zona.

Siccagno

Sicilia DOC — Nero d'Avola



Classificazione	Sicilia DOC
Varietà	Nero d'Avola
Altitudine	280 m s.l.m.
Terreno	Media consistenza, da sabbie chiare e roccia sub appenninica di natura calcarea
Agricoltura	Biodinamica, certificazione biologica, nessun intervento chimico
Sistema di allevamento	Cordone speronato e alberello
Età media delle piante	35 anni
Densità d'impianto	6.000 ceppi/ha
Epoca di vendemmia	Prima decade di ottobre
Fermentazione	In vasche di cemento con lieviti indigeni, macerazione di 25 giorni sulle bucce
Affinamento	24 mesi in botti di rovere austriaco da 30 hl, 2 mesi in bottiglia

Il vino

Il Nero d'Avola dell'azienda, da uve concentrate dette "siccagne". Un rosso siciliano al tempo stesso selvaggio, fresco ed elegante, dal frutto rosso, passionale e ricco di contrasti.

Grotte Alte

Cerasuolo di Vittoria DOCG Classico — Nero d'Avola e Frappato



Classificazione	Cerasuolo di Vittoria DOCG Classico
Varietà	Nero d'Avola 50%, Frappato di Vittoria 50%
Altitudine	280 m s.l.m.
Terreno	Media consistenza, da sabbie brune e roccia sub appenninica di natura calcarea
Agricoltura	Biodinamica, certificazione biologica, nessun intervento chimico
Sistema di allevamento	Guyot e alberello
Età media delle piante	40 anni
Densità d'impianto	6.000 ceppi/ha
Epoca di vendemmia	Prima decade di ottobre
Fermentazione	In vasche di cemento con lieviti indigeni, macerazione di 30 giorni sulle bucce
Affinamento	48 mesi in botti di rovere francese da 50 hl, 4 mesi in bottiglia

Il vino

Il nome richiama i costoni di roccia calcarea su cui poggia Vittoria. È il Cerasuolo di Vittoria dell'azienda: un vino mediterraneo che conserva la sapidità del mare e le escursioni termiche dei Monti Iblei, armonioso e segnato da un lungo invecchiamento. Secondo la produttrice, forse il più ambizioso dei suoi vini.

Santa Margherita (SM)

Vino di contrada — Sicilia DOC — Grillo



Classificazione	Sicilia DOC
Varietà	Grillo
Contrada	Santa Margherita
Altitudine	490 m s.l.m.
Terreno	In superficie sabbia argillo-calcareo su uno strato di roccia compatta di origine calcarea
Agricoltura	Biodinamica, certificazione biologica, nessun intervento chimico
Sistema di allevamento	Alberello
Età media delle piante	6 anni
Densità d'impianto	5.300 ceppi/ha
Epoca di vendemmia	Prima decade di settembre
Fermentazione	In vasche di cemento con lieviti indigeni e in botti di legno austriaco ovali da 25 hl
Affinamento	10 mesi, in parte in cemento e in parte in botti ovali di legno austriaco da 25 hl; 4 mesi in bottiglia

Il vino

Santa Margherita: La vigna, a 490 m slm, è divisa in 4 parcelle su marne calcareo-sabbiose, alternate a sabbie e calcareniti. Le parcelle Costa sud e Costa Nord, allevate ad alberello, hanno suoli ricchi di gesso e fossili e cedono salinità e complessità. Le parcelle Terrazza e Trefile, allevate ad alberello su spalliera, hanno suoli argillo-calcarei pietrosi e cedono polpa e acidità.

Pettineo (PT)

Vino di contrada — Terre siciliane IGT — Frappato



Classificazione	Terre siciliane IGT
Varietà	Frappato
Contrada	Pettineo (la Chiusa)
Altitudine	217 m s.l.m.
Terreno	60 cm di sabbia rossa in superficie su uno strato di tufo
Agricoltura	Biodinamica, certificazione biologica, nessun intervento chimico
Sistema di allevamento	Doppio cordone speronato
Età media delle piante	60 anni
Densità d'impianto	6.500 ceppi/ha
Epoca di vendemmia	Ultima settimana di settembre
Fermentazione	In vasche di cemento con lieviti indigeni, macerazione di 20 giorni sulle bucce
Affinamento	20 mesi in vasca di cemento ovale da 20 hl, 4 mesi in bottiglia

Il vino

La Chiusa è un'antica vigna nata ad alberello e trasformata a spalliera dal precedente proprietario, con piante cresciute fino ad assumere forme monumentali. I vini di questa vigna sono solitamente fruttati, con tannino setoso e acidità sostenuta.

Fossa di Lupo (FL)

Vino di contrada — Terre siciliane IGT — Frappato



Classificazione	Terre siciliane IGT
Varietà	Frappato
Contrada	Fossa di Lupo
Altitudine	214 m s.l.m.
Terreno	25 cm di suoli bruni misti a pietra calcarea su uno strato di roccia compatta
Agricoltura	Biodinamica, certificazione biologica, nessun intervento chimico
Sistema di allevamento	Alberello
Età media delle piante	20 anni
Densità d'impianto	6.500 ceppi/ha
Epoca di vendemmia	Prima decade di ottobre
Fermentazione	In vasche di cemento con lieviti indigeni, macerazione di 20 giorni sulle bucce

Il vino

Fossa di Lupo è la contrada storica, la spina dorsale del lavoro dell'azienda dal 2004. La vigna ad alberello ha il sesto d'impianto tipico di Vittoria e guarda a nord-est verso i Monti Iblei: da qui arrivano di solito vini fruttati ma anche austeri, di buona acidità.

Bombolieri (BB)

Vino di contrada — Terre siciliane IGT — Frappato



Classificazione	Terre siciliane IGT
Varietà	Frappato
Contrada	Bombolieri (Vigna Strada)
Altitudine	212 m s.l.m.
Terreno	15 cm di sabbia bianca mista a pietra calcarea su uno strato di roccia compatta
Agricoltura	Biodinamica, certificazione biologica, nessun intervento chimico
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Età media delle piante	25 anni
Densità d'impianto	4.500 ceppi/ha
Epoca di vendemmia	Prima decade di ottobre
Fermentazione	In vasche di cemento con lieviti indigeni, macerazione di 20 giorni sulle bucce

Il vino

A Bombolieri le terre vanno dal castano al bianco e lo strato di sabbia superficiale è sottile, appena 25 cm, prima del calcare solido. Il vino nasce nella Vigna Strada, su suolo argillo-calcareo visibilmente bianco in superficie: floreale, schietto e di grande acidità.