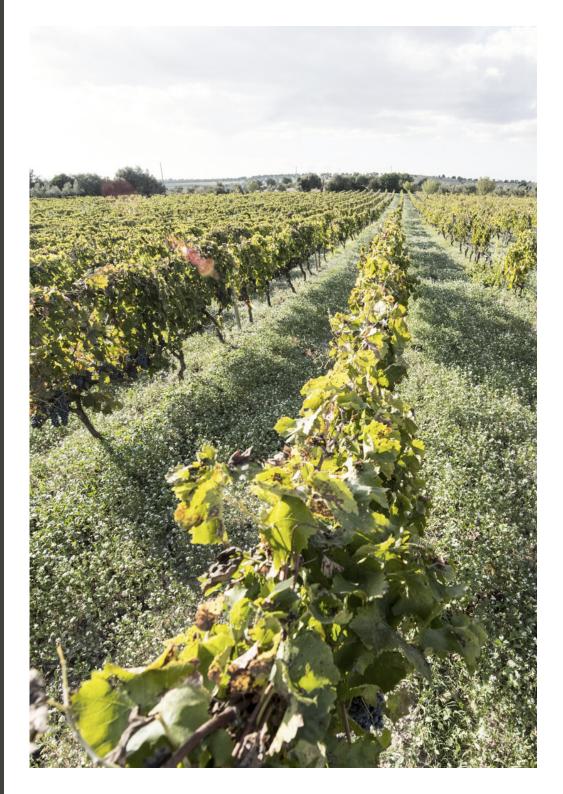
0 C C H I P I N T I



OCCHIPINTI







LA TERRA E IL CIELO: LA MIA AZIENDA



Un luogo dove la terra, che la sera si colora di rosso ed è pettinata dal vento che arriva dagli Iblei, si appoggia da un lato a una strada: l'SP68.



Una strada statale come tante, ma con una storia speciale. Un tempo era di pietra, stretta poco più di un sentiero; tremila anni fa collegava Gela a Kamarina, percorreva - come oggi - le strade del Cerasuolo di Vittoria e da Caltagirone proseguiva per Catania e Lentini.

Lì, stretta tra cielo e terra, la linea di quella strada

segnava anche il mio destino. Al primo ettaro di terra accanto al mio palmento, a Fossa di Lupo, ne sono seguiti altri. L'azienda si è estesa anche nelle contrade Bombolieri, Bastonaca e Pettineo. Eppure è ancora come il primo anno. Anche Bombolieri si trova sull'SP68. La vigna qui spazia e s'ingobbisce sullo zoccolo calcareo



della contrada, le viti sono di venti e più anni, dietro passato e futuro allo stesso tempo. e la corte su cui affacciano le cantine riesce a intrappolare tutta la forza solare degli Iblei. Mai come in questo nuovo approdo mi sento di aver percorso una strada coerente. Mai come a Bombolieri sento che mi sto portando

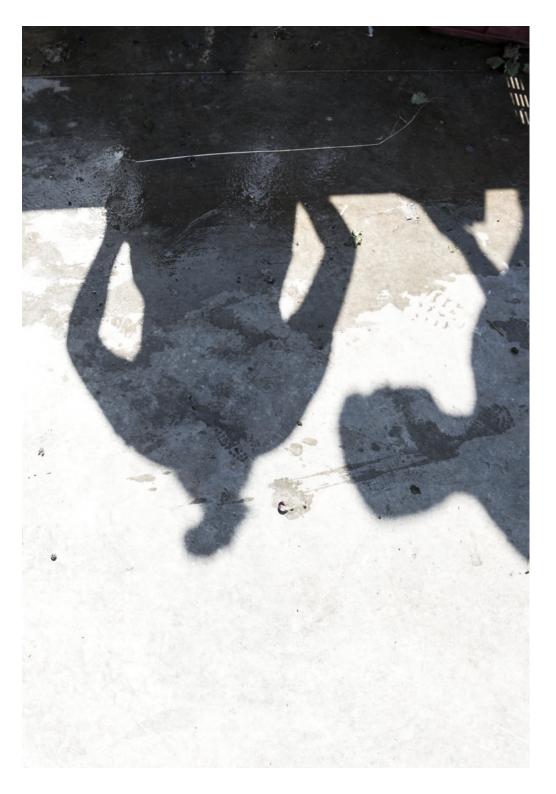
Era la più antica strada del vino mai attestata. Su quella strada generazioni e generazioni di contadini si erano messi in marcia per portare il loro vino fino alla costa.



La corte su cui affacciano le cantine riesce a intrappolare tutta la forza solare degli Iblei.







UN VINO UMANO

Goethe diceva: "La materia non è nulla, quello che conta è il gesto che l'ha fatta".

E il primo gesto che ho imparato facendo vino è stato accettare. Accettare la diversità dei suoli, dell'inclinazione del terreno, dell'altitudine, e l'originalità di un vigneto.

Accettare vuol dire rispettare. Rispettare la terra e il suo equilibrio. Rispettare la vigna con i gesti sapienti di una agricoltura sensibile. Rispettare la fermentazione grazie all'uso di lieviti indigeni. Rispettare il vino come se fosse una persona. Una persona che si porta dietro un mondo, una storia, un'atmosfera.



"Rispettare il vino come se fosse una persona. Una persona che si porta dietro un mondo, una storia, un'atmosfera." E sa della terra da cui nasce. Il vino che mi piace fare non è semplicemente un vino biologico.

È un vino naturale come penso di essere io. Che nasce dalla mia sensibilità per le cose vere e dai miei gesti, le

mie attenzioni d'amore. Un vino che, nelle sue armonie e asperità, dice della terra dove è nato e anche di me. Per questo sono convinta che il vino naturale, oltre a un vino buono, sia anche un vino umano.





SP68 BIANCO

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.



SP68

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.



CLASSIFICAZIONE TERRE SICILIANE IGT

WARIETÀ MOSCATO DI ALESSANDRIA 60% ALBANELLO 40%

ALTITUDINE 280 S.L.M.

TERRENO MEDIA CONSISTENZA. PROVIENE DA SABBIE SUB APPENINICHE DI NATURA CALCAREA

AGRICOLTURA BIOLOGICA, NESSUN INTERVENTO CHIMICO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO GUYOT

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE 15 ANNI

DENSITÀ DI IMPIANTO 6.000 CEPPI PER ETTARO

EPOCA DI VENDENNIA ULTIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE

FERMENTAZIONE CON LIEVITI INDIGENI. MACERAZIONE DI 15GG SULLE BUCCE

AFFINAMENTO 6 MESI IN VASCHE DI CEMENTO. 1 MESE IN BOTTIGLIA, NESSUNA FILTRAZIONE

CLASSIFICAZIONE TERRE SICILIANE IGT

VARIETÀ FRAPPATO 70% NERO D'AVOLA 30%

ALTITUDINE 280 S.L.M.

TERRENO MEDIA CONSISTENZA. PROVIENE DA SABBIE SUB APPENINICHE DI NATURA CALCAREA

AGRICOLTURA BIOLOGICA, NESSUN INTERVENTO CHIMICO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO GUYOT E CORDONE SPERONATO

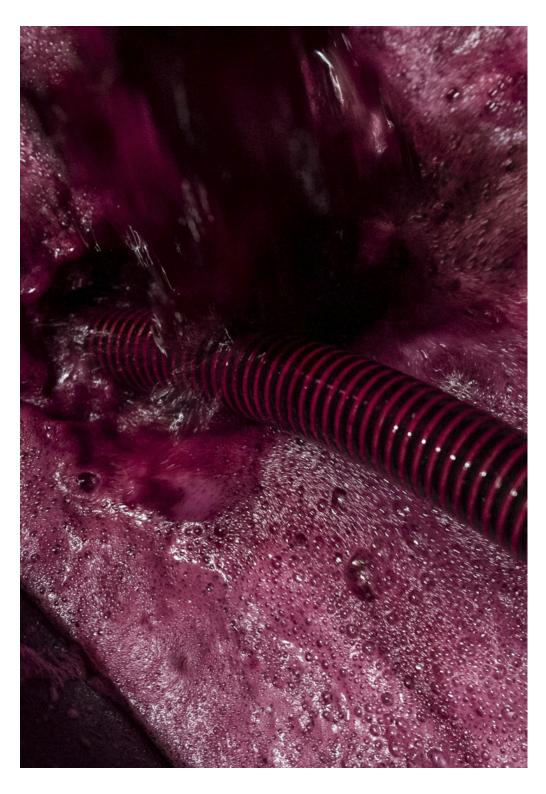
ETÀ MEDIA DELLE PIANTE 15 ANNI

DENSITÀ DI IMPIANTO 6.000 CEPPI PER ETTARO

EPOCA DI VENDENNIA ULTIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE, PRIMA DECADE DI OTTOBRE

FERMENTAZIONE CON LIEVITI INDIGENI. MACERAZIONE DI 15GG SULLE BUCCE

AFFINAMENTO 6 MESI IN VASCHE DI CEMENTO, 1 MESE IN BOTTIGLIA, NESSUNA FILTRAZIONE



IL FRAPPATO

Il Frappato nasce dal mio sogno di ragazza di fare un vino che sapesse della terra che lavoro, dell'aria che respiro, e dei miei stessi pensieri. È aspro, sanguigno ed elegante. È Vittoria e i monti Iblei. È il vino che più mi somiglia, coraggioso, originale e ribelle. Ma non solo.

Ha origini contadine, per questo ama le sue radici e il passato che si porta dentro; ma, nello stesso tempo, è capace di lottare per migliorarsi. Conosce la raffinatezza senza dimenticare mai se stesso.



CLASSIFICAZIONE TERRE SICILIANE IGT VARIETÀ

ALTITUDINE 280 S.L.M.

TERRENO MEDIA CONSISTENZA. PROVIENE DA SABBIE SUB APPENINICHE DI NATURA CALCAREA

AGRICOI TURA BIOLOGICA, NESSUN INTERVENTO CHIMICO

FRAPPATO DI VITTORIA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO GUYOT E ALBERELLO

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE 40 ANNI

DENSITÀ DI IMPIANTO 6.000 CEPPI PER ETTARO EPOCA DI VENDEMMIA PRIMA DECADE DI OTTOBRE

FERMENTAZIONE CON LIEVITI INDIGENI. MACERAZIONE DI 30GG SULLE BUCCE

AFFINAMENTO 14 MESI IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA DA 25 HL, 1 MESE IN BOTTIGLIA, NESSUNA FILTRAZIONE

SICCAGNO

Il Siccagno è il mio Nero d'Avola, nato da quell'uva concentrata che appunto si dice Siccagna. Il Nero che tanto racconta la Sicilia, che è selvaggio, ma anche fresco ed elegante, al sapore di frutti rossi. Che ha un che di nobile e aristocratico, ma anche malinconico come un poeta o un filosofo. Che è passionale, pieno di calore umano e di contrasti. Il Nero che è l'uva dei nostri padri e unisce la Sicilia da angolo ad angolo e meglio ne coglie da secoli lo spirito. Un vino che amo profondamente, e che fin dal primo anno è sempre con me.



CLASSIFICAZIONE TERRE SICILIANE IGT

VARIETÀ NERO D'AVOLA

ALTITUDINE 280 S.L.M.

TERRENO MEDIA CONSISTENZA, PROVIENE DA SABBIE SUB APPENINICHE DI NATURA CALCAREA

AGRICOLTURA BIOLOGICA, NESSUN INTERVENTO CHIMICO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO GUYOT E ALBERELLO

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE 35 ANNI

DENSITÀ DI IMPIANTO 6.000 CEPPI PER ETTARO
EPOCA DI VENDENNIA PRIMA DECADE DI OTTOBRE

FERMENTAZIONE CON LIEVITI INDIGENI. MACERAZIONE DI 25GG SULLE BUCCE

AFFINAMENTO 22 MESI IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA DA 25 HL.2 MESI IN BOTTIGLIA. NESSUNA FILTRAZIONE

GROTTE ALTE

Grotte Alte è un luogo: i costoni di roccia calcarea sui quali si regge Vittoria, la mia città. Ma è anche un vino, il mio Cerasuolo di Vittoria, da uve Frappato e Nero d'Avola, la sintesi della mia Sicilia. È un vino mediterraneo che conserva la sapidità del mare e tutta l'aria e le escursioni termiche dei monti Iblei. È armonioso e ha conosciuto un lungo invecchiamento. Forse è il più ambizioso dei miei vini. Elegante e fiero.



CLASSIFICAZIONE CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO DOCG

VARIETÀ NERO D'AVOLA 50% FRAPPATO DI VITTORIA 50%

ALTITUDINE 280 S.L.M.

TERRENO MEDIA CONSISTENZA, PROVIENE DA SABBIE SUB APPENINICHE DI NATURA CALCAREA

AGRICOLTURA BIOLOGICA, NESSUN INTERVENTO CHIMICO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO GUYOT E ALBERELLO

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE 40 ANNI

DENSITÀ DI IMPIANTO 6.000 CEPPI PER ETTARO

EPOCA DI VENDENNIA PRIMA DECADE DI OTTOBRE

FERMENTAZIONE CON LIEVITI INDIGENI. MACERAZIONE DI 30GG SULLE BUCCE

AFFINAMENTO 32 MESI IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA DA 25 HL. 4 MESI IN BOTTIGLIA. NESSUNA FILTRAZIONE



PASSO NERO

Lavorare con la terra. Amarla, rispettarla, parlarle. E da lì trovare il coraggio di sperimentare, di cercare percorsi nuovi, partendo da certezze consolidate. Anche questa è una sfida. E così ho riflettuto e ho pensato che l'evoluzione del Nero d'Avola poteva anche essere l'appassimento come si faceva una volta per conservare l'uva d'inverno. È nato il Passo Nero, un passito non troppo dolce che mantiene la sua acidità originaria.



CLASSIFICAZIONE PASSITO TERRE SICILIANE IGT

VARIETÀ NERO D'AVOLA
ALTITUDINE 280 S.L.M.

TERRENO MEDIA CONSISTENZA. PROVIENE DA SABBIE SUB APPENINICHE DI NATURA CALCAREA

AGRICOLTURA BIOLOGICA, NESSUN INTERVENTO CHIMICO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO ALBERELLO
ETÀ MEDIA DELLE PIANTE 15 ANNI

DENSITÀ DI IMPIANTO 6.500 CEPPI PER ETTARO
EPOCA DI VENDENNIA PRIMA DECADE DI OTTOBRE

APPASSIMENTO 15 GG

FERMENTAZIONE CON LIEVITI INDIGENI, MACERAZIONE DI 7GG SULLE BUCCE

AFFINAMENTO 16 MESI IN TONNEAU DA 750L USATE, 6 MESI IN BOTTIGLIA, NESSUNA FILTRAZIONE

GRAPPA DI FRAPPATO

Le bucce del frappato sono spesse e profumate ed è per questo che ho pensato ad una grappa con quest'uva. Il resto è il lavoro attento di Giovanni La Fauci, mastro distillatore a Valdina, Messina.



ALCOL 44% VOL

VINACCE SELEZIONATE DA UVA FRAPPATO DI VITTORIA RACCOLTA IN C.DA FOSSA DI LUPO

DISTILLAZIONE IN ALAMBICCHI DISCONTINUI SENZA AGGIUNTA DI ZUCCHERO

MASTRO GIOVANNI LA FAUCI DELLA DISTILLERIA GIOVI

NOTE DI DEGUSTAZIONE LA GRAPPA SI PRESENTA CRISTALLINA , MORBIDA E ROTONDA. AL NASO RICORDA NOTE

FLOREALI E SPEZIATE. E' UNA GRAPPA ARISTOCRATICA E SENZA UGUALI, CON NETTA

CONFERMA DEI PROFUMI. PERSISTENTE

TEMPERATURA OTTIMALE 10C°



OLIO D'OLIVA Extra vergine

La vita di ogni siciliano è legata in un modo o nell'altro all'olio. La nostra va indietro negli anni, per una tradizione di famiglia, la cui produzione di Nocellara del Belice risale al 1600. La mia in particolare ha, nelle corse tra gli alberi di ulivi secolari, nelle ginocchia sbucciate per le molteplici cadute e negli occhi lucidi per le olive amare in bocca, i ricordi più belli, dove la raccolta



La vita di ogni siciliano è legata in un modo o nell'altro all'olio



rappresentava un incontro di festa e racconti, di tante famiglie nello stesso baglio, dove noi bambini giocavamo spensierati mangiando pane e olio

appena molito, che pizzicava tanto, ma era unico ed è unico ancora oggi, verde, dorato, fragrante. Per fortuna tutto ciò si ripete ancora, sicuramente con la stessa voglia di scherzare, la stessa spensieratezza e gioia di un tempo. Oltre alle vecchie proprietà di Castelvetrano, abbiamo in C.da Piraino a Chiaramonte Gulfi un uliveto secolare di Tonda Iblea. Da questi alberi derivano le nostre monocultivar, Gheta e Pantarei.

GHETA

E' il nome di mia nonna. Margherita, chiamata Gheta da me e dai suoi nipoti. Sono i suoi alberi di Nocellara del Belice e per me tanti ricordi. Di lei, di noi e di questa terra a me familiare che è la Valle del Belice.



CASTELVETRANO, CONTRADA LATOMIE

CULTIVAR NOCELLARA DEL BELICE

AGRICOLTURA NATURALE

70NA DI PRODUZIONE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO SPECIALIZZATO AD OMBRELLO

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE 80 ANNI

RACCOLTA INIZIO NOVEMBRE, BRUCATURA A MANO

ESTRAZIONE CICLO CONTINUO A FREDDO
STOCCAGGIO SERBATOI DI ACCIAIO INOX

ASPETTO VELATO

COLORE GIALLO DORATO CON RIFLESSI VERDI
PROFUNO INTENSO DI OLIVA APPENA MOLITA

SAPORE FRUTTATO
DENSITÀ MEDIO-ALTA

IMPIEGO A CRUDO E IN COTTURA

PANTAREI

La Tonda Iblea è arrivata nella mia vita successivamente quando ho cominciato a fare vino a Vittoria. E presto questi alberi secolari di c.da Piraino a Chiramonte Gulfi si sono fatti amare. Aspetto l'olio al frantoio come una nascita. E' tradizione forte, che scandisce ogni anno la fine della mia vendemmia e l'inizio dell'autunno. Stagione che adoro.



ZONA DI PRODUZIONE CHIARAMONTE GULFI, C.DA PIRAINO

CULTIVAR TONDA IBLEA
AGRICOLTURA BIOLOGICA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO SPECIALIZZATO AD OMBRELLO

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE SECOLARI

RACCOLTA SECONDA METÀ DI OTTOBRE, BRUCATURA A MANO

ESTRAZIONE CICLO CONTINUO A FREDDO
STOCCAGGIO SERBATOI DI ACCIAIO INOX

ASPETTO VELATO

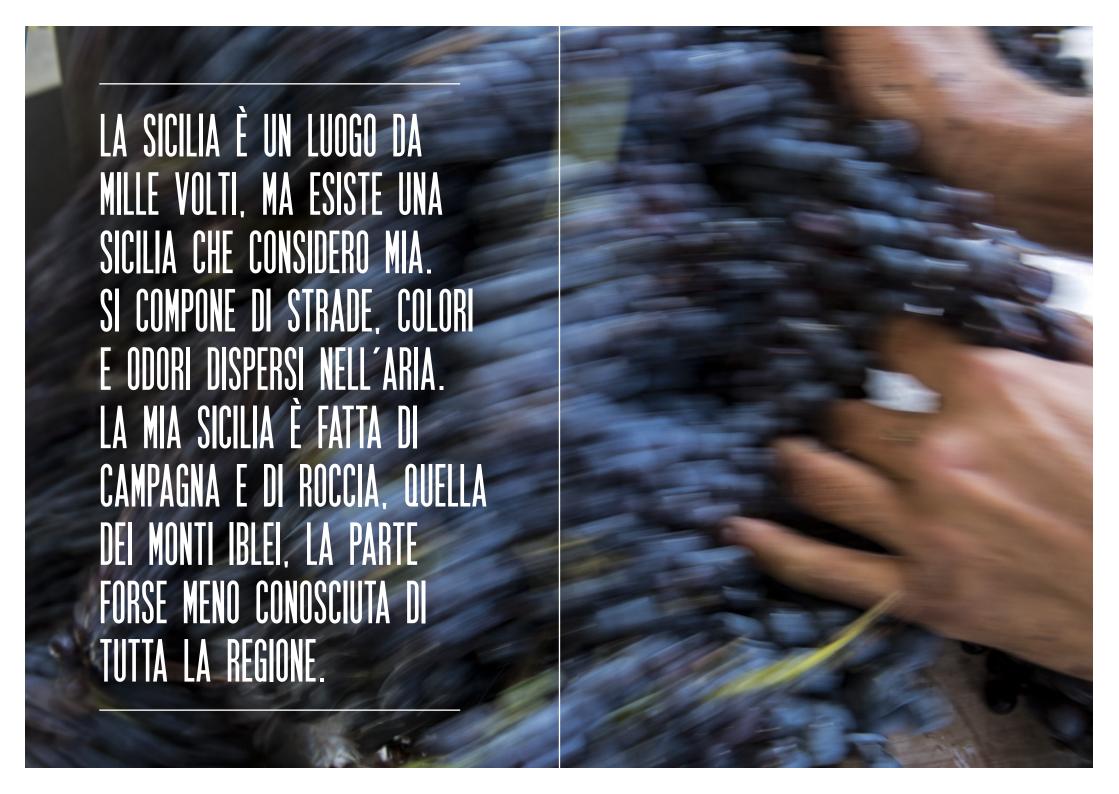
COLORE VERDE CON RIFLESSI DORATI

PROFUMO FRUTTATO INTENSO

SAPORE ARMONICO CON PUNTE DI AMARO E PICCANTE

DENSITÀ MEDIO-ALTA

MPIEGO A CRUDO E IN COTTURA





Saint-Exupéry

Mi ha sempre quidata nella mia delle convinzioni che nascono attività di produttrice. E dall'esperienza. e autentico. È per questo buona viene un vino buono.

Amo questa frase di Saint-Exupéry. che non ho "una formula", ma

infatti parto sempre dall'idea Prima di ogni altra cosa, credo che la terra sia solo un dono. in un rapporto rispettoso con Ho il dovere di lasciarla a chi la terra: un contatto diretto verrà dopo di me sana, curata, che si trasforma in conoscenza amata. Mi piace quella frase profonda. Credo che ci sia un perché si lega a quello che sono equilibrio, quello della natura, io, al mio modo di lavorare, e da rispettare in ogni gesto: nello stesso tempo mi lancia dalla coltivazione e dalla verso il futuro. Di stagione potatura - che deve essere netta, in stagione la terra mi parla, pulita - fino alla lavorazione mi ascolta, mi risponde. Il del frutto. Equilibrio che si nostro è un dialogo silenzioso può riassumere cosí: da un'uva



Preferisco lavorare la terra a mano e uso unicamente uve cresciute organicamente, senza l'uso di pesticidi, fungicidi, erbicidi, fertilizzanti chimici o sintetici.

Considero una ricchezza
le essenze spontanee che
crescono in vigna e aiutano
il terreno ad ossigenarsi e
ad alimentarsi. E cosí uso i
sovesci: pianto il favino o
delle graminacee nel terreno
della vigna per poi ribaltarle
nel periodo primaverile.





In vigna rispetto le piante intorno che sono una risorsa, mantenendo la biodiversità per non disturbare l'equilibrio naturale delle cose. Cerco di mantenere i vecchi cloni di queste uve, la selezione massale e l'innesto in campo. La vigna in questo modo è più resistente e robusta, porta dentro di se la trama di un passato e la forza per il futuro.



Anche la raccolta viene fatta a mano. L'uva viene selezionata prima in vigna e poi in cantina, solo in questo modo posso scegliere i grappoli migliori, più sani e più maturi.

Se la cura della vigna è fatta con attenzione, il passaggio in cantina diventa più semplice e richiede pochi interventi. Uva sana, fermentazioni spontanee, lieviti indigeni, bassissimo contenuto di solforosa.





E poi l'assaggio. Assaggiare in cantina e fuori mi fa conoscere ancora meglio i vini, riflettere sull'annata e pensare alla prossima. vino naturale, ma ancor prima è sincero. gna.

Non amo troppo questo desiderio Da un terreno rispettato nasce costante di dover etichettare i un vino rispettoso: rispettoso vini che facciamo secondo dei delle sue unicità e di chi lo metodi. Il mio è sicuramente un berrà perché è un vino sano e

un vino di territorio. Nato dal Ma anche un vino buono. Nato rispetto del terreno e della vi- dall'amore costante di chi lo ha fatto.







0 C C H | P | N T |



WWW.AGRICOLAOCCHIPINTI.IT

AZIENDA AGRICOLA ARIANNA OCCHIPINTI CONTRADA BOMBOLIERI SP68 VITTORIA-PEDALINO, KM 3,3 97019 VITTORIA (RG), SICILIA

T. +39 0932 1865519 INFO@AGRICOLAOCCHIPINTI.IT

