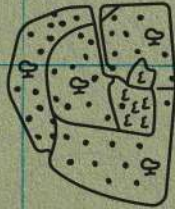


O C C H I P I N T I







LA TERRA E IL CIELO: L'AZIENDA

Tutto è nato diciotto anni fa a Fossa di Lupo. Un luogo magico dove la terra, che la sera si colora di rosso ed è pettinata dal vento che arriva dagli Iblei, si appoggia da un lato su una strada: l'SP68. Una strada provinciale 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 destino di questa azienda. Al primo ettaro di terra, accanto al palmento di Fossa di Lupo, ne sono seguiti altri. L'azienda si è estesa anche nelle contrade Bombolieri, Pettineo, Bastonaca, Santa

Teresa, Serra d'Elia, Santa Margherita. Un percorso che abbiamo accompagnato passo dopo passo, con la consapevolezza che sotto le sabbie rosse di Vittoria, si nascondesse qualcosa di speciale; il calcare, il tufo, il gesso che negli anni abbiamo cercato di fare esprimere sempre più nei vini. A Bombolieri la vigna spazia e s'ingobbisce sullo zoccolo calcareo della contrada, le viti sono di venti e più anni, e la corte su cui affaccia la cantina riesce a intrappolare tutta la forza solare degli Iblei. Mai come in questo approdo mi sento di aver percorso una strada coerente. Mai come oggi percorrendo le diverse contrade sino a Santa Margherita a Chiaramonte Gulfì, sentiamo di portarci dietro passato e futuro allo stesso tempo.



V3				
V5				
V7	94,5	N		
V8	94,5	10%	50%	N F
V10	138,0	F		
<hr/>				
V14 Bis	94,5	N/F	Favignag ex V.	
V16	94,5	N		
V25	hl	30		N
V22	hl	47		F
V26	SA	hl		N
B4	30	N		
B15	N/F	45		LE
M5	hl			NF
M8	5	LE		
<hr/>				
827,5				

403
 el p...
 R... 3,4hl



F
 B4
 94.4
 20
 94.5
 20 B2 Gli B...
 30 B5 Gli APL
 30 B6 P...
 [scribble]

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.





UN VINO UMANO

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 un'agricoltura sensibile. Rispettare le fermentazioni grazie al contributo dei lieviti indigeni. Rispettare il vino come se fosse una persona. Una persona che si porta dietro un mondo, una storia, un'anima che sa della terra da cui nasce. Il vino che mi piace fare non è semplicemente un vino biologico. È un vino coerente, naturale nel suo divenire. Un vino che nasce dalla sensibilità per

le cose vere, dai gesti attenti, dall'ascolto e dall'amore. Un vino che, nelle sue armonie e asperità, racconta della terra dove è nato e anche di chi lo ha fatto. Per questo sono convinta che il vino naturale, oltre a un vino buono, sia anche un vino umano. Non amo etichettare i vini che facciamo secondo dei metodi. Lavoriamo in Biodinamica in campagna e accompagniamo naturalmente i vini nel loro divenire in cantina. Sono vini nati dall'amore costante di chi li ha fatti. Nati dal rispetto del terreno e della vigna. Da un terreno rispettato nasce un vino rispettoso: rispettoso delle sue unicità e di chi lo berrà perché è un vino sano, sincero, che non fa male.

~~04 30 HE FAUAE N/F frutto logg~~
 K2 70 al SIC



Vos de la here V14 bis
 V4
 7 x 3 Ashel + 2 X112 HE
 F4 Wm

FILOSOFIA PRODUTTIVA



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



02 Consideriamo una ricchezza le essenze spontanee che crescono in vigna e aiutano il terreno ad ossigenarsi e ad alimentarsi. E così usiamo i sovesci: piantiamo il favino o delle graminacee nel terreno della vigna per poi ribaltarle nel periodo primaverile.



03 In vigna rispettiamo le piante intorno che sono una risorsa, mantenendo la biodiversità per non disturbare l'equilibrio naturale delle cose. Cerchiamo 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 sé la trama di un passato e la forza per il futuro.



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



05 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.



06 E poi l'assaggio. Assaggiare in cantina e fuori ci fa conoscere ancora meglio i vini, riflettere sull'annata e pensare alla prossima.

SP 68 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.

CLASSIFICAZIONE

Terre Siciliane IGT



VARIETÀ

Moscato di Alessandria 60%
Albanello 40%

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

18 anni

ALTITUDINE

220 M S.L.M.

DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro

TERRENO

Media consistenza. Proviene da sabbie sub appenniniche di natura calcarea

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Settembre

AGRICOLTURA

Biodinamica, certificazione biologica, nessun intervento chimico

FERMENTAZIONE

In vasche di cemento con lieviti indigeni, macerazione di 15GG sulle bucce

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e pergola

AFFINAMENTO

7 mesi in vasche di cemento,
1 mese in bottiglia

SP 68 ROSSO

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



VARIETÀ

Frappato 70% Nero D'Avola 30%

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

18 anni

ALTITUDINE

220 M S.L.M.

DENSITÀ DI IMPIANTO

6.000 ceppi per ettaro

TERRENO

Media consistenza. Proviene da sabbie sub appenniniche di natura calcarea

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di Settembre,
prima decade di Ottobre

AGRICOLTURA

Biodinamica, certificazione biologica, nessun intervento chimico

FERMENTAZIONE

In vasche di cemento con lieviti indigeni, macerazione di 15GG sulle bucce

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

AFFINAMENTO

7 mesi in vasche di cemento,
1 mese in bottiglia

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. Ha origini contadine, per questo ama le sue radici e il passato che si porta dentro.

CLASSIFICAZIONE

Terre Siciliane IGT



VARIETÀ

Frappato di Vittoria

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

35 anni

ALTITUDINE

220 M S.L.M.

DENSITÀ DI IMPIANTO

6.000 ceppi per ettaro

TERRENO

Media consistenza. Proviene da sabbie sub appenniniche di natura calcarea

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Ottobre

AGRICOLTURA

Biodinamica, certificazione biologica, nessun intervento chimico

FERMENTAZIONE

In vasche di cemento con lieviti indigeni, macerazione di 25GG sulle bucce

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e alberello

AFFINAMENTO

In vasche di cemento e una parte in botti di rovere austriaco da 30 HL per 14 mesi, 1 mese in bottiglia

SICCAGNO

Il Siccagno è il mio Nero d'Avola, nato da quell'uva concentrata che appunto si dice Siccagno. 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.

CLASSIFICAZIONE

Sicilia DOC



VARIETÀ

Nero D'Avola

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

35 anni

ALTITUDINE

220 M S.L.M.

DENSITÀ DI IMPIANTO

6.000 ceppi per ettaro

TERRENO

Media consistenza provenienti da sabbie chiare e roccia sub appenninica di natura calcarea

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Ottobre

AGRICOLTURA

Biodinamica, certificazione biologica, nessun intervento chimico

FERMENTAZIONE

In vasche di cemento con lieviti indigeni, macerazione di 25GG sulle bucce

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e alberello

AFFINAMENTO

24 mesi in botti di rovere austriaco da 30HL, 2 mesi in bottiglia

GROTTE ALTE

Grotte Alte è un luogo: i costoni di roccia calcarea sui quali si regge Vittoria. Ma è anche un vino, il mio Cerasuolo di Vittoria, da uve Frappato e Nero d'Avola. 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.

CLASSIFICAZIONE

Cerasuolo di Vittoria DCG classico



VARIETÀ

Nero D'Avola 50%
Frappato di Vittoria 50%

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

40 ANNI

ALTITUDINE

220 M S.L.M.

DENSITÀ DI IMPIANTO

6.000 ceppi per ettaro

TERRENO

Media consistenza. Proviene da sabbie brune e roccia sub appenninica di natura calcarea

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Ottobre

AGRICOLTURA

Biodinamica, certificazione biologica, nessun intervento chimico

FERMENTAZIONE

In vasche di cemento con lieviti indigeni, macerazione di 30GG sulle bucce

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e alberello

AFFINAMENTO

48 mesi in botti di rovere francese da 50HL, 4 mesi in bottiglia

PASSO NERO

Lavorare con la terra, rispettarla, parlarle e trovare il coraggio di sperimentare partendo da certezze consolidate. Anche questa è una sfida. 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

DOC Sicilia passito



VARIETÀ

Nero D'Avola

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

15 ANNI

ALTITUDINE

220 M S.L.M.

DENSITÀ DI IMPIANTO

6.500 ceppi per ettaro

TERRENO

Media consistenza. Proviene da sabbie brune e roccia sub appenniniche di natura calcarea

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di Settembre

AGRICOLTURA

Biodinamica, certificazione biologica nessun intervento chimico

FERMENTAZIONE

Con lieviti indigeni, macerazione di 7GG sulle bucce

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

AFFINAMENTO

16 mesi in tonneau da 750L e acciaio, 6 mesi in bottiglia



VINI DI CONTRADA

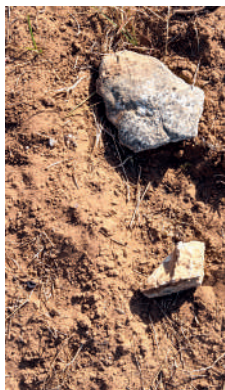
Il nostro lavoro in vigneto è una inesauribile fonte di osservazione. In particolare, negli ultimi anni, mi sono concentrata sulle splendide varietà di Vittoria, il Frappato, il Nero d'Avola e successivamente sul Grillo, ma anche sui suoli e sulla potenzialità delle diverse contrade e delle loro influenze sui vini. Mi sono resa conto che le vigne lavorano su questo gioco di sabbia e calcare, che nei vini è frutto e setosità da un lato, come anche acidità e energia dall'altro e ho cercato di preservare questi elementi nella vinificazione, assecondando ogni vigna. Questa continua ricerca mi ha aiutato a conoscere meglio le vigne

e il loro potenziale, nell'espressione di ogni singolo vino. La stessa ricerca mi ha poi stimolato ad andare oltre, pensando all'idea di una vigna che diventa un solo vino. Nascono nel 2016 i Vini di Contrada a Vittoria, mentre si fa vivo il desiderio di produrre un bianco sui Monti Iblei e in particolare nel territorio di Chiaramonte Gulfi. E i vitigni? Il Frappato e il Grillo. In questo caso vorrei che fossero considerati un tramite, uno strumento a disposizione del terroir e non il fine. Quello che solchiamo, odoriamo e percepiamo intorno a noi, ogni giorno, arriva dritto nei vini. Ed è questo il nostro fine.



Monte Iblei Rosso 10hl
 Monte Iblei Bianco 2hl

I SUOLI



📍 PETTINEO

ALTITUDINE
217 M S.L.M

SUOLO
60 cm in superficie di sabbia
rossa su uno strato di tufo

VARIETÀ
Frappato di Vittoria



📍 SANTA MARGHERITA

ALTITUDINE
490 M S.L.M

SUOLO
Superficie sabbia argillo/calcareo
su uno strato di roccia compatta

VARIETÀ
Grillo

📍 FOSSA DI LUPO

ALTITUDINE
214 M S.L.M

SUOLO
25 cm in superficie di suoli
bruni misto pietra calcarea su
uno strato di roccia compatta

VARIETÀ
Frappato di Vittoria



📍 BOMBOLIERI

ALTITUDINE
212 M S.L.M

SUOLO
15 cm in superficie di sabbia
bianca misto pietra calcarea su
uno strato di roccia compatta

VARIETÀ
Frappato di Vittoria



PT

Pettineo: La Chiusa ha circa 60 anni ed è un vecchio alberello che il precedente proprietario trasformò in spalliera, facendo arrampicare tra i tralicci le piante che ora hanno anche forme monumentali. I vini della chiusa sono solitamente fruttati con un tannino più setoso e un'acidità sostenuta.

CLASSIFICAZIONE

Terre Siciliane IGT



VARIETÀ

Frappato

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

70 anni

ALTITUDINE

217 M S.L.M.

DENSITÀ DI IMPIANTO

6.500 ceppi per ettaro

TERRENO

60 cm in superficie di sabbia rossa su uno strato di tufo

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di Settembre

AGRICOLTURA

Biodinamica, certificazione biologica, nessun intervento chimico

FERMENTAZIONE

In vasche di cemento con lieviti indigeni, macerazione di 20GG sulle bucce

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio cordone speronato

AFFINAMENTO

20 mesi in vasca di cemento ovale da 20HL, 4 mesi in bottiglia

→ FL

Fossa di Lupo: contrada storica, spina dorsale del mio lavoro dal 2004. La vigna ad alberello ha un sesto d'impianto tipico della zona di Vittoria. La contrada guarda a nord est i Monti Iblei; da qui solitamente derivano vini fruttati ma anche austeri e di buona acidità.

CLASSIFICAZIONE

Terre Siciliane IGT



VARIETÀ

Frappato

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

20 anni

ALTITUDINE

214 M S.L.M.

DENSITÀ DI IMPIANTO

6.500 ceppi per ettaro

TERRENO

25 cm in superficie di suoli bruni misto pietra calcarea su uno strato di roccia compatta

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Ottobre

AGRICOLTURA

Biodinamica, certificazione biologica, nessun intervento chimico

FERMENTAZIONE

In vasche di cemento con lieviti indigeni, macerazione di 20GG sulle bucce

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

AFFINAMENTO

20 mesi in vasca di cemento ovale da 20HL, 4 mesi in bottiglia

BB

Bombolieri: Qui le terre variano dal castano al bianco, ma lo strato di sabbia superficiale è decisamente inferiore, solo 25 cm. Appena sotto si trovano rocce calcaree solide. Una parte della contrada ha un suolo più argillo-calcareo, visivamente bianco in superficie, ed è qui, nella Vigna Strada che nasce questo vino, floreale, schietto e di grande acidità.

CLASSIFICAZIONE

Terre Siciliane IGT

VARIETÀ

Frappato

ALTITUDINE

212 M S.L.M.

TERRENO

15 cm in superficie di sabbia bianco, misto pietra calcarea su uno strato di roccia compatto

AGRICOLTURA

Biodinamica, certificazione biologica, nessun intervento chimico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato



ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

25 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 ceppi per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Ottobre

FERMENTAZIONE

In vasche di cemento con lieviti indigeni, macerazione di 20GG sulle bucce

AFFINAMENTO

20 mesi in vasca di cemento ovale da 20HL, 4 mesi in bottiglia

SM

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 Trefle, allevate ad alberello su spalliera, hanno suoli argillo-calcarei pietrosi e cedono polpa e acidità.

CLASSIFICAZIONE

Sicilia DOC

VARIETÀ

Grillo

ALTITUDINE

490 M S.L.M.

TERRENO

In superficie sabbia argillo/calcareo su uno strato di roccia compatto di origine calcarea

AGRICOLTURA

Biodinamica, certificazione biologica, nessun intervento chimico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello



ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

6 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO

5.300 ceppi per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Settembre

FERMENTAZIONE

In vasche di cemento con lieviti indigeni e botti di legno austriaco da 25HL di forma ovale

AFFINAMENTO

Per 10 mesi una parte in cemento e una parte in botti di legno austriaco da 25HL di forma ovale, 4 mesi in bottiglia



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

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 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 Castelvetro, abbiamo in C.da Piraino a Chiaramonte Gulf un uliveto secolare di Tonda Iblea. Da questi alberi derivano le nostre monocultivar, Ghetta e Pantarei.



~~V1~~
 15,31 V5
 15,28 V2
 15,35 V8
 22,47 V4
 15,39 V6
 8,87 V5
 7,65 V2
 13,6 (2x1.2)
 8,31 V6
 VFI

GHETA

E' il nome di mia nonna. Margherita, chiamata Ghetta 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.



ZONA DI PRODUZIONE

Castelvetrano, contrada Latomie

CULTIVAR

Nocellara del Belice

AGRICOLTURA

Naturale

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Specializzato ad ombrello

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

80 anni

RACCOLTA

Inizio Novembre

ESTRAZIONE

Ciclo continuo a freddo

STOCAGGIO

Serbatoio di acciaio inox

ASPETTO

Velato

COLORE

Giallo dorato con riflessi verdi

PRFUMO

Intenso di oliva appena molita

SAPORE

Fruttato

DENSITÀ

Medio alta

IMPIEGO

A crudo, 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. È tradizione forte, che scandisce ogni anno la fine della mia vendemmia e l'inizio dell'autunno. Stagione che adoro.



ZONA DI PRODUZIONE

Chiramonte Gulfi, contrada 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

STOCAGGIO

Serbatoio di acciaio inox

ASPETTO

Velato

COLORE

Verde con riflessi dorati

PRFUMO

Fruttato intenso

SAPORE

Armonico con punte di amaro e piccante

DENSITÀ

Medio alta

IMPIEGO

A crudo, in cottura



CREDITS

ART DIRECTION /
GRAPHIC DESIGN: GG-OFFICE

PHOTOGRAPHY: Simone Aprile

INFO

+39 0932 1865519
AGRICOLAOCCHIPINTI.IT
INFO@AGRICOLAOCCHIPINTI.IT

CANTINA
SP68 VITTORIA-PEDALINO KM 3,3
97019 (RG) SICILIA, ITALIA

SEDE LEGALE
VIA DEI MILLE 55
97019 (RG) SICILIA, ITALIA



