



# SP68

Terre Siciliane IGT 2015

Occhipinti

Il vino rosso SP68 dell'azienda Occhipinti è un Terre Siciliane IGT, prodotto nel comune di Vittoria con uve di Frappato e Nero d'Avola. SP68 è una strada ma anche un vino giovane che porta con sé il sapore del sole e la freschezza di queste terre della Sicilia.

## CARATTERISTICHE

|                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| <b>Tipo</b>                  | Fermo                        |
| <b>Sottotipo</b>             | Rosso                        |
| <b>Disciplinare</b>          | Terre Siciliane              |
| <b>Denominazione</b>         | IGT                          |
| <b>Annata</b>                | 2015                         |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia                       |
| <b>Regione di produzione</b> | Sicilia                      |
| <b>Localizzazione</b>        | Vittoria                     |
| <b>Certificazione</b>        | Biologico                    |
| <b>Vitigno</b>               | Frappato 70% ;nero avola 30% |
| <b>Gradazione</b>            | 13.00 % vol.                 |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt)           |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Colore</b>                  | Rosso rubino scuro   |
| <b>Gusto</b>                   | Al palato si presenta fresco, coinvolgente e piacevolissimo  |
| <b>Profumo</b>                 | Al naso esprime tutta la sua anima mediterranea grazie ad un profilo olfattivo composto da note di frutti rossi, di timo e di spezie scure |
| <b>Abbinamenti</b>             | Secondi piatti di carni rosse al forno   |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 16° - 18° C  |

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;Robert Parker 92

## DATI DI PRODUZIONE

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Altitudine</b>        | 280 m m  |
| <b>Tipologia terreno</b> | Media consistenza, proviene da sabbie sub appeniche di natura calcarea   |
| <b>Allevamento</b>       | Guyot e cordone speronato  |
| <b>Densità impianto</b>  | 6000 ceppi per ettaro  |
| <b>Età ceppi</b>         | 15 anni  |
| <b>Epoca vendemmia</b>   | Fine settembre/inizio ottobre  |
| <b>Vinificazione</b>     | Fermentazione con lieviti indigeni, macerazione di 15 giorni sulle bucce |
| <b>Maturazione</b>       | 6 mesi in vasche di cemento  |
| <b>Affinamento</b>       | 1 mese in bottiglia  |