

# 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

<b>Premi</b>	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