



## Siccagno 2018

*Cantina:* Arianna Occhipinti

*Denominazione:* Sicilia DOC

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Sicilia

*Vitigni:* 100% Nero D'Avola

*Certificati:* Autocertificato Naturale, "Triple A"

*Denominazione:* Sicilia DOC

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 12.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* indigeni

*Anidride Solforosa:* 40 mg/L

*Affinamento:* 22 mesi in Botte di Rovere

*Abbinamenti:* Carni Arrosto, Cucina Asiatica, Formaggi Erborinati, Primi Piatti Strutturati

*Bottiglie prodotte:* 18000

*Temperatura di servizio:* 16-18 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Siccagno di Arianna Occhipinti è composto da uve di nero d'avola che svolgono una macerazione sulle bucce con fermentazione spontanea in tini di cemento da 85 hl per 25 giorni con rimontaggi e follature giornaliere. Svinatura e affinamento in botti di rovere di Slavonia da 25 hl per 22 mesi. Vino fermentato con lieviti indigeni e soli 40 mg/l di Solforosa totale.

## Note di degustazione

Siccagno di Arianna Occhipinti è di color rosso rubino scuro. Al naso ha i tipici sentori di frutti rossi, prugna, mora e ribes intervallati da da sentori di liquirizia e tabacco, con note di erbe mediterranee tipiche dei vini siciliani. In bocca è elegante e avvolgente, ricco e persistente. Il tannino del Siccagno è leggero, vellutato e lascia spazio ad una bella sferzata acida.