



BRANDS | VIRGIN VELIER

ARIANNA OCCHIPINTI

BY VELIER

L'incontro nel 2004 tra Luca Gargano e Arianna Occhipinti sancisce un momento di grande importanza sia per la Velier che per la neonata azienda siciliana. Con l'ingresso dei vini nel catalogo Triple "A", Arianna comincia a distribuire i frutti del suo duro lavoro in tutta Italia, ottenendo ben presto un riconoscimento di qualità superiore che la porta a diventare una delle vignaiole del movimento naturali più importanti al mondo, fino ad acquisire il nome di Natural Woman. Oggi i vini di Occhipinti, così come i suoi olii extravergine d'oliva, occupano le carte dei vini e le cucine dei più grandi ristoranti al mondo, ma il legame tra la Velier e Arianna si è solo rafforzato: una vera e propria dichiarazione d'amore.

OCCHIPINTI



OVERVIEW

STORIA

L'Azienda Agricola Arianna Occhipinti sorge a Fossa di Lupo e viene fondata nel 2004 grazie alla forza di volontà di una giovane ragazza innamorata delle sue origini. A pochi chilometri da Vittoria, in Sicilia, in questa terra rinfrescata dai venti degli Iblei, Arianna Occhipinti dà vita a un progetto agricolo basato sul rispetto della terra che bandisce l'uso di pesticidi, fungicidi e diserbanti, promuovendo la biodiversità vegetale e animale del luogo e la fertilità della terra. Arianna ben presto si afferma a livello internazionale grazie ai suoi vini che descrivono alla perfezione il terroir in cui nascono, grazie a una conduzione agronomica pulita e rispettosa e a una lavorazione in cantina del tutto naturale. Oltre ai vigneti, negli uliveti di proprietà della famiglia vengono coltivate le storiche cultivar di Nocellara del Belice e Tonda Iblea, da cui nascono olii extravergine d'oliva monocultivar Gheta e Pantarèi.

Country: Italy

Region: Sicily

Fondazione: 2004

Distribuito da Velier dal: 2004

Sito web: www.agricolaocchipinti.it

METODO DI PRODUZIONE

Dagli uliveti di proprietà della famiglia Occhipinti risalenti al 1600 nasce l'Olio Gheta ottenuto dalla cultivar Nocellara del Belice, un extravergine giallo dorato dal sapore spiccatamente fruttato. Altri 14 ettari in contrada Pirai a Chiaramonte Gulfi sono stati acquistati dove vengono coltivati ulivi secolari di cultivar autoctona Tonda Ibela da cui nasce l'Olio Pantarèi, un extravergine verde dai riflessi dorati che spicca per armonia con sfumature amare e piccanti. La conduzione agronomica è di tipo biodinamico, volta a far crescere frutti sani, che vengono raccolti al perfetto stadio di maturazione, nella seconda metà di ottobre per la Tonda Iblea e all'inizio di novembre per la Nocellara del Belice. Le olive sono raccolte attraverso una brucatura manuale e seguono una trasformazione basata su estrazione di ciclo continuo a freddo.





Arianna Occhipinti

**OCCHIPINTI GRAPPA
DI FRAPPATO**

50 cl / 45°

