

Cos, pithos rosso '22



Achter elke grote wijn staat een groot man. In het Siciliaanse Vittoria is dit Giusto Occhipinti, getalenteerd architect maar vooral bezielde wijnmaker, één der enige serieuze 'bio-domeinen' in het verste tipje van Zuid-Oost Sicilië. Een intense passie voor de locale superdruif Nero d'Avola is de basis van dit kleine domein. In de meeste wijnen wordt deze 'in purezza' gebruikt en laat zo al zijn schoonheid zien, of beter nog proeven. Het prestigeproject van Giusto Occhipinti dat voor eens en voor altijd de Nero d'Avola druif op de wereldkaart brengt. Zeer strenge en parcellaire selectie, korte oogst, lagering op nieuw eikenhout en geassembleerd in traditionele amfora's voor de botteling. Een der allergrootste Italiaanse wijnen die getuigt van een geweldige precisie, zuiverheid en kwaliteit.

KARAKTER

Land	Italië
Regio	Sicilië
Smaak	1: fris – mineraal
Appelatie	Vittoria rosso DOC
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+15 jaar
Serveer temp.	14-16°C
Druiven	60% nero d'avola, 40% frappato

SMAAKBESCHRIJVING

Aroma van bosbessen en frambozen. Een aciditeit die zorgt voor elegantie in combinatie met perfect gebalanceerde tannines. Lange, fruitige afdronk.

VINIFICATIE

Spontane gisting gebeurt met de schil via de autochtone gisten. De wijn zal daarna gedurende 6 maand verouderen in amphora's (pithos) en 2 à 3 maanden in betonnen tanks.

OVER DE WIJNGAARD

250 m hoogte, 5000 stekken per hectare, 20-30 jaar oude stekken

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Hemels met stoofpotjes, lamsvlees of bij risotto met bospaddestoelen. Maar natuurlijk ook bij zoveel andere gerechten...

WAAROM DEZE WIJN

Sinds 1980 werkt COS biodynamisch en bereidt hun wijn in amforen. Dat maakt hen één van de peetvaders van deze wijnbouwtechniek. Ze tonen dat er in Sicilië ook super elegante wijnen kunnen gemaakt worden! Rijk en verrassend.