

## Cos, pithos bianco '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 lokale 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	5: orange (and lookalikes)
Appelatie	Terre Siciliane IGP
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+ 6 jaar
Serveer temp.	14-16°C
Druiven	100% grecanico

## SMAAKBESCHRIJVING

---

De neus onthult mooie en intrigerende tonen van perzik, abrikoos, gekonfijt fruit en hooi. De smaak is lang, zacht, bevredigend en wordt gekenmerkt door een frisheid die enigszins verrassend is.

## VINIFICATIE

---

Spontane gisting in terracotta amphora's, met de schil gedurende 7 maanden. De autochtone gisten worden gebruikt voor gisting.

## OVER DE WIJNGAARD

---

Op 230 m. hoogte 5000 stokken per hectare. Meer dan 15 jaar oude druivenstokken.

## PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

---

Te combineren met gevogelte, konijn, zeevruchten en zoveel meer...

## 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.