

Cos, Cerasuolo di Vittoria classico rosso '21



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	2: medium – gul – speels
Appelatie	Cerasuolo di Vittoria DOCG
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	8 jaar
Serveer temp.	16°C
Druiven	60% nero d'avola, 40% frappato

SMAAKBESCHRIJVING

Complexe fruitige en florale geur met braambessen, zwarte bessen, rabarber, zwarte peper en tabak. De Nero d'Avola druif geeft body en diepte aan de wijn. De Frappato druif zorgt voor de nodige fruitigheid en levendige stijl.

VINIFICATIE

Er wordt gestreefd naar een natuurlijk evenwicht in de wijngaard en naar vinificatie zonder artificiële toevoegingen of ingrepen in de wijnkelder. Ook het streng snoeien en het beperken van de oogst zorgen voor topwijnen. De fermentatie gebeurt spontaan met autochtone gisten. De opvoeding van de wijn gebeurt voor 12 maanden in Slavische eiken vaten en op de fles.

OVER DE WIJNGAARD

De 25 jaar oude wijnstokken staan (ongeveer 5000 per hectare) op een hoogte van 230 meter boven de zeespiegel. Vittoria kreeg, als enige in Sicilië, in 2005 de D.O.C.G. status.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Perfekte match met risotto, pasta en stoofpotjes van gevogelte

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.