VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Rami 22

Productor: COS

100% Grillo, Inzolia · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Ramí IGP

Tipo de Vino: Vino Naranja

Region: Sicilia, Italia

Classy o Funky: Funk Medio

Grado Alcoholico: 12.5 %

Edad de vides: 15 años

Produccion anual: 28000 (Botellas).

Suelo: Arenisca y caliza

Altitud: 201 m - 300 m



VITICULTURA:
COS sigue prácticas orgánicas y biodinámicas: sin productos químicos, fertilizantes o pesticidas de ningún tipo, solo atención, observación y trabajo duro, siempre correspondiente a los ciclos lunares. Las uvas de este vino provienen de viñedos en Fontane y Bastonaca, vides entrenadas por sistema Guyot. La vendimia se realiza a mano.

VINIFICACIÓN:
Fermentación espontánea con levadura indígena en tanques de cemento. Maceración de aproximadamente 10 días para extraer color, textura, aromas y sabores de las uvas para crear un robusto vino naranja. Después de este punto, se prensa y el vino se transfiere a tanques de cemento donde se deja sedimentar 15 días y se trasvasa a cemento de nuevo para madurar 5-6 meses y después se embotella. se deja en botella 6 meses más.

NOTAS DE CATA:

Es un blanco tranquilo, seco , con taninos ligeros por la maceración muy mineral. Los aromas recuerdan a fruta tropical madura, fruta de hueso y algunas almendras que nos indica que este vino tiene un ligero perfil oxidativo.

MARIDAJE:

Al ser un vino blanco con carácter acompaña platillos con mucho sabor. Podría acompañar muy bien desde un cerdo laqueado hasta un Mole rojo de Oaxaca.