VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Pithos Rosso 23

Productor: COS

100% Nero d’Avola · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Pithos Rosso IGT

Tipo de Vino: Vino Tinto

Region: Sicilia, Italia

Classy o Funky: Funk Alto

Grado Alcoholico: 12.5 %

Edad de vides: 25 años

Produccion anual: 12500 (Botellas).

Suelo: Arenisca y caliza

Altitud: 201 m - 300 m



VITICULTURA:
COS practica la agricultura 100 orgánica en sus viñedos. A pesar de tener una latitud más al sur de la del África del Nord, la cosecha se produce tarde. Debido al suelo pobre en nutrientes, la madurez fenólica ocurre muy tarde en la temporada, a menudo no hasta mediados de octubre. Las uvas se cosechan a mano a medida que las parcelas maduran.

VINIFICACIÓN:
Las uvas se prensan ligeramente y se despalillan, luego ambas variedades se transfieren a un tanque de concreto para mezclarlas. El mosto y las cáscaras se maceran por 1 semana. Luego se transfiere al ánfora con todas las cáscaras. La fermentación se produce en el ánfora, que solo está cubierta con una tela de algodón para reducir el CO2 y evitar la entrada de insectos y polvo.

NOTAS DE CATA:

En nariz, este vino arroja muchos aromas de flores herbáceas y fruta fresca, especialmente frutos rojos. En el paladar, no pierde esta característica jugosa sin embargo, se contrarresta con gran acidez y mineralidad. Un vino seco y aterrizado.

MARIDAJE:

Carnes o verduras al grill, chuletón de cerdo, un corte grueso de pez espada con alcaparras.