VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Cerasuolo di Vittoria, della Bastonaca 20

Productor: COS

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

Cerasuolo di Vittoria DOCG

Tipo de Vino: Vino Tinto

Region: Sicilia, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcoholico: 12.5 %

Edad de vides: 75 años

Suelo: Arcilloso, Calcáreo

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:
Todas las uvas son despalilladas excepto 1 tanque de Frappato dentro del cual se hace una especie de sándwich: una capa de uvas con tallos, otra capa sin tallos y así sucesivamente hasta que el tanque esté lleno. Las uvas se prensan ligeramente y el mosto se macera durante unos 15 días. Luego se decanta en el tanque y se deja madurar sobre las lías durante 9 meses. Después, el vino se transfiere a barriles de madera neutros (grandes, de 22 a 40 hls y viejos) donde se deja madurar durante un año.

NOTAS DE CATA:

En copa, Della Bastonaca se presenta con un color rubí brillante y un borde rojo granate — un color clásico para el Cerasuolo. El bouquet es de una complejidad impresionante: frambuesas maduras, cereza, piel de naranja, un toque de escaramujo, junto con notas sutiles de cuero, tabaco, té negro y piedra de hierro. En boca muestra un perfil preciso, con una textura sedosa, una acidez de soporte y taninos finamente integrados.

MARIDAJE:

Pescado a la talla o estofados con mucho carácter, como un tagine marroquñi de cordero o de verduras y garbanzos.