VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Zibibbo in Pithos

Productor: COS

100% Zibibbo · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

IGT Terre Siciliane

Tipo de Vino: Vino Blanco

Region: Sicilia, Italia

Classy o Funky: Funk Alto

Grado Alcoholico: 11.5 %

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:
El mosto se vinifica con las pieles utilizando levaduras salvajes para producir un vino naranja con mucho sabor, textura y complejidad. La fermentación ocurre en “giare” o grandes ánforas, lo que ayuda a preservar el carácter natural de la variedad de uva. El vino joven luego madura en las ánforas durante seis meses antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA:

Textura rica, cuerpo medio, afrutado pero seco con una suave acidez que redondea y envuelve. El paladar es rico y generoso, con un hermoso volumen, gran longitud y un final salino.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar alimentos expresivos y llenos de sabor, desde anchoas hasta curry massaman. Combina bien con hierba de limón y resiste bien el picante.