VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Nero di Lupo

Productor: COS

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

Terre Siciliane IGP

Tipo de Vino: Vino Tinto

Region: Sicilia, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcoholico: 11.5 %

Edad de vides: 15 años

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:
Época de vendimia a finales de septiembre / octubre. Fermentación Espontánea sobre las pieles, con levaduras indígenas. Crianza / Afinamiento en depósitos de cemento y posterior afinado en botella.



NOTAS DE CATA:

Rojo rubí intenso. Nariz franca y precisa, con fruta negra madura (mora, ciruela), notas de hierbas mediterráneas, tierra seca y un fondo ligeramente especiado. En boca es jugoso y directo, con acidez bien integrada, tanino fino y una textura fluida que privilegia frescura y equilibrio sobre potencia. Final seco, persistente y de marcada identidad territorial.

MARIDAJE:

Ideal con carnes a la parrilla, cordero, platos de caza ligera y cocina siciliana tradicional. Acompaña bien pastas con ragú, verduras asadas, setas y quesos de media curación.