VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Spumante Bianco 12

Productor: COS

100% Frappato · Orgánico,Biodinámico

Vino Spumante Metodo Classico

Tipo de Vino: Vino Espumoso

Region: Sicilia, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcoholico: 12.0 %

Edad de vides: 25 años

Produccion anual: 0 (Botellas).

Suelo: Arcilla, Limo, Arena

Altitud: 201 m - 300 m



VITICULTURA:
Trabajo de viñedo orientado a preservar la vitalidad del suelo y la identidad del terroir, con una aproximación de mínima intervención y vendimia en el punto óptimo de maduración.

VINIFICACIÓN:
Prensado directo y fermentación espontánea en ánforas de terracota con levaduras indígenas, buscando una expresión más pura y textural del fruto. Posteriormente, el vino reposa en depósitos de cemento, donde gana precisión y equilibrio sin perder frescura. La toma de espuma se realiza en botella sin adición de azúcares ni levaduras externas, únicamente mediante la incorporación de mosto fresco de la cosecha siguiente.

NOTAS DE CATA:

Espumoso de perfil profundamente mediterráneo y singular, donde el Frappato se expresa con una delicadeza inesperada. En nariz aparecen notas de granada fresca, naranja sanguina, pétalos secos, fresa silvestre y hierbas aromáticas, acompañadas por un fondo calcáreo y ligeramente salino.

MARIDAJE:

Ideal con cocina de gran frescura y textura, donde pueda dialogar tanto con elementos salinos como con preparaciones vegetales y especiadas.