VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Cerasuolo di Vittoria, Le Fontane

Productor: COS

Cerasuolo di Vittoria DOCG

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

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Sicilia, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 13.0 %

Edad de vides: 25 años

Suelo: Arcilla,Calcáreo

Altitud: 201 m - 300 m



VITICULTURA:
Viñedos de veinte años, a unos 200 metros de altitud, perfectamente expuestos sobre suelos ricos en tierras rojas de naturaleza calcárea, con presencia de arena y arcilla. Vendimia ligeramente tardía y vinificación en ánfora, completamente natural, con fermentación espontánea, en línea con la filosofía de la bodega.

VINIFICACIÓN:
Fermentación en depósitos de cemento, seguida de una crianza en ánforas de terracota y un afinamiento final en grandes fudres de madera, en línea con un enfoque que combina pureza de fruta, microoxigenación controlada y estructura.

NOTAS DE CATA:

El Cerasuolo di Vittoria delle Fontane cautiva desde la primera mirada con su color rubí brillante, que anuncia una sensualidad infinita. Su nariz delicada de cerezas negras seduce, mientras que en boca la grosella, el alquitrán, el cuero y un toque envolvente de cereza amarena se entrelazan en una danza irresistible. El final, a la vez salino y mineral, se despliega con longitud, acariciando el paladar con una intensidad que no se apaga.

MARIDAJE:

marida bien con platos de carne ricos en especias. Pollo al curry. Quesos de cabra, Pasta con crema