VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Rosato Spumante 20

Productor: COS

IGT Terre Siciliane

100% Frappato · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Tipo de Vino: Vino Espumoso

Región: Sicilia, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 11.5 %

Suelo: Arenisca y caliza



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:
Después de la fermentación en ánforas de terracota, madura sobre lías finas durante al menos otros 18 meses en el metodo clásico del champagne antes de ser degollado sin añadir ningún dosage.

NOTAS DE CATA:

Notas florales, de ruibarbo y cereza conducen a un vino con una frescura brillante y una estructura mineral. Tenso con un final persistente, este vino está rebosante de vida por delante. Muy complejo, de tono alto con deliciosas frutas rojas. El sorbo es amplio, cremoso, armonioso y muy largo.

MARIDAJE:

Recomendado con quesos maduros o sabrosos entrantes de pescado y mariscos.