VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Metodo Cl?sico VSQ Rosato Dossagio Zero 21

Productor: COS

Metodo Classico Rosato Dosaggio Zero 2021

100% Frappato · Orgánico

Tipo de Vino: Vino Espumoso

Región: Sicilia, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 12.0 %

Suelo: Arenisca y caliza

Altitud: 201 m - 300 m



VITICULTURA:
Frappato 100% procedente de viñedos propios cultivados bajo agricultura orgánica en Vittoria, al sureste de Sicilia. Las cepas, conducidas en Guyot sobre suelos rojos de origen pliocénico con componentes calcáreo-silíceos, se vendimian manualmente a principios de septiembre.

VINIFICACIÓN:
Prensado directo de la uva y fermentación espontánea con levaduras autóctonas en ánforas de terracota. El vino base se conserva en depósitos de hormigón hasta el embotellado. La segunda fermentación se realiza exclusivamente mediante la adición de mosto fresco de la cosecha siguiente, sin incorporar azúcar ni levaduras exógenas. Permanece aproximadamente 20 meses sobre sus lías y se degüella sin licor de expedición (Dosaggio Zero).

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.