VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Metodo Classico Extra Brut VSQ MAGNUM 12

Productor: COS

IGT Terre Siciliane

100% Frappato di Vittoria · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

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:
Elaborado únicamente en añadas excepcionales a partir de una rigurosa selección de las mejores parcelas de Frappato de viñedos propios cultivados bajo agricultura orgánica en Vittoria, sobre los característicos suelos rojos calcáreo-silíceos de la zona.

VINIFICACIÓN:
Tras una fermentación espontánea en ánforas de terracota con levaduras autóctonas, el vino realiza la segunda fermentación en botella según el método clásico. Esta edición permanece 96 meses sobre sus lías, una crianza extraordinariamente prolongada que aporta profundidad, complejidad y una burbuja de gran finura. Se degüella sin adición de licor de expedición, preservando una expresión pura y precisa del Frappato.



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.