VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Pithos Rosso MAGNUM 21

Productor: COS

Terre Siciliane IGT

100% Nero d'Avola · Orgánico

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Sicilia, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 12.0 %

Edad de vides: 25 años

Suelo: Arenisca y caliza

Altitud: 201 m - 300 m



VITICULTURA:
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:
Las uvas se prensan ligeramente y se despalillan. El mosto y las cáscaras se maceran por 1 semana en un tanque de concreto. Luego se transfiere al ánfora con las cáscaras. La fermentación se produce en el ánfora, que solo está cubierta con una tela de algodón. Despues de la fermentación, el ánfora se sella con una tapa de acero y se lo abre diariamente (6 a 8 días) para que CO_2 escape. Después, el vino se deja reposar, con degustaciones cada 2 o 3 semanas para medir la evolución.

NOTAS DE CATA:

En nariz, este vino arroja muchos aromas de flores herbáceas y fruta fresca, especialmente frutos rojos. En el paladar, no pierde esta característica jugosa sin embargo, se contrarresta con gran acidez y mineralidad. Un vino seco y aterrizado.

MARIDAJE:

Carnes o verduras al grill, chuletón de cerdo, un corte grueso de pez espada con alcaparras.