VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Pithos Bianco Magnum

Productor: COS

Pithos Bianco DOC

100% Grecanico · Orgánico

Tipo de Vino: Vino Blanco

Región: Sicilia, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 12.0 %

Edad de vides: 12 años

Suelo: Arenisca y caliza

Altitud: 201 m - 300 m



VITICULTURA:
Vendimia manual realizada en el mes de septiembre, buscando preservar frescura, integridad aromática y equilibrio natural de la uva.

VINIFICACIÓN:
Fermentación espontánea sobre las pieles en ánforas de terracota, conducida con levaduras indígenas. Afinado posterior en ánfora y en botella, respetando el ritmo natural del vino y su expresión varietal y territorial.

NOTAS DE CATA:

Amarillo dorado con reflejos ámbar. Nariz compleja y estratificada, donde aparecen cítricos maduros, piel de naranja, hierbas secas, almendra y notas terrosas propias de la fermentación con pieles. En boca es estructurado y táctil, con tanino fino, acidez firme y una salinidad marcada. Final largo, seco y profundo, con clara lectura del suelo y del trabajo en ánfora.

MARIDAJE:

Ideal con pescados grasos, mariscos de textura firme, platos especiados y cocina mediterránea con hierbas aromáticas. Funciona muy bien con verduras asadas, legumbres, quesos de media curación y recetas donde la textura y el umami son protagonistas.