VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Aestas

Productor: COS

IGT Sicilia

100% Zibibbo · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Tipo de Vino: Vino Dulce

Región: Sicilia, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 13.0 %

Edad de vides: 10 años

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:
Uvas de Moscato (Zibibbo) secadas al sol durante aproximadamente 10 días tras la vendimia. Maceración y fermentación sobre pieles en depósitos de hormigón durante unas dos semanas, seguidas de un prensado suave. Posterior crianza en acero inoxidable durante alrededor de 12 meses antes del embotellado.

NOTAS DE CATA:

En nariz despliega aromas florales y dulces, con notas de fruta confitada, miel y especias, acompañadas de matices de cítricos confitados, melón exótico y fruta seca. En boca presenta una textura densa y cremosa, con buena estructura, donde aparecen sabores de albaricoque, nectarina, caramelo y fruta madura. El conjunto se mantiene equilibrado gracias a una acidez que aporta frescura y tensión.

MARIDAJE:

Marida bien con postres, quesos curados, repostería, foie y terrinas.