

Nom	Cerasuolo di Vittoria della Bastonaca
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2036
Producteur	Cos
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Cerasuolo di Vittoria
Cépages	40% frappato di vittoria, 60% nero d'avola
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
Description	Le domaine COS est situé en Sicile, près de la ville de Vittoria, dans la province de Ragusa, au sud-est de l'île. Il se trouve au cœur de la région viticole de Cerasuolo di Vittoria, qui bénéficie de la seule appellation DOCG de Sicile. Aujourd'hui, le domaine est principalement géré par Giusto Occhipinti et Giambattista Cilia, après le départ de Cirino Strano, qui est retourné à sa carrière de médecin. COS se distingue par son engagement envers des pratiques agricoles biodynamiques et ses vinifications en amphores. Le domaine COS est reconnu mondialement pour son approche non-conventionnelle et sa capacité à exprimer l'identité unique de la Sicile à travers ses vins. Bien que situé sur le même parallèle que Tunis, COS parvient à nous surprendre par la fraîcheur et la finesse de ses vins. Le terrain à forte dominante calcaire n'y est certes pas étranger, mais le respect de l'environnement et le travail en biodynamie y sont également pour beaucoup. COS est d'ailleurs célèbre pour sa vinification en amphores d'argile, une méthode ancienne qui permet une micro-oxygénation douce et met en valeur la pureté du fruit et le terroir. Les vinifications sont naturelles, c'est-à-dire que les vins sont produits avec un minimum d'interventions, sans levures sélectionnées ni additifs chimiques. Et à tous ceux qui diront que ce type de vins ne vieillit pas bien, je vous invite à déguster des vieux millésimes de Pithos Bianco ou de Cerasuolo, vous changerez vite d'avis. Le Cerasuolo di Vittoria della Bastonaca est un vin voluptueux où l'intensité du Nero d'Avola rencontre la fraîcheur délicate du Frappato. Ses arômes enivrants de fruits noirs mûrs, de violette et d'épices se déploient avec une richesse en bouche, soutenue par des tanins soyeux et une finale élégante. Élevé en foudres de chêne, ce vin complexe et raffiné s'épanouit sur le palais avec une belle longueur. Idéal avec des viandes grillées, des pâtes savoureuses ou des fromages affinés, il promet des moments de plaisir pur. À savourer maintenant ou à garder pour révéler toute sa séduction.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande rouge sans sauce et grillade, fromages puissants ou vieillés
Origine	Bastonaca, Vittoria (RG) dans le sud-est de la Sicile, à 230 mètres d'altitude.
Rendement	5.000 pieds / ha.
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	Fin septembre, les premiers jours d'octobre.
Vinification	Fermentation spontanée sur les peaux avec des levures indigènes.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	24 mois en fûts de chêne de Slavonie.

