

Nom	Cerasuolo di Vittoria
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Cos
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, peu de tanins, acidité subtile
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 offre un parfum envoûtant et profond de cerises sauvages noires, de framboises écrasées, de grenade, de roses et d'herbes poivrées. En bouche, il est dense sans être lourd, long et pur, avec des arômes de fruits subtils et complexes. En finale, des notes minérales salines et des fleurs de violette se révèlent, accompagnées de tanins subtils. Ce vin est déjà un plaisir absolu, et bien qu'il soit délicieux maintenant, il gagnera encore en complexité avec quelques années de garde.
Servir sur	charcuterie, poissons à la vapeur ou pochés, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, viande rouge sans sauce et grillade, fromages puissants ou vieilliss
Origine	Vignobles situés à Vittoria (RG), dans le sud-est de la Sicile, à une altitude de 230 mètres. Le sol est composé de sable, de consistance moyenne, avec un sous-sol calcaire.
Rendement	5.000 pieds/ha.
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	Fin septembre, début d'octobre.
Vinification	Fermentation spontanée sur les peaux avec des levures indigènes.
Elevage	Maturation en fûts de chêne de Slavonie.

