

Nom	Frappato
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Cos
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, peu de tanins, acidité subtile
Appellation	IGT Terre Siciliane
Cépages	100% frappato di vittoria
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 Frappato est un vin qui séduit par sa légèreté et son élégance. Avec son nez floral, où se mêlent des arômes de violette et de fruits rouges frais, il invite à une dégustation pleine de fraîcheur. En bouche, il est délicatement structuré, avec une acidité vive et des tanins soyeux qui apportent une belle fluidité. Les saveurs de cerise, de fraise et d'épices douces s'épanouissent avec finesse. Un vin aérien, minéral et parfaitement équilibré, qui caresse le palais et laisse une sensation de pureté et de douceur.

Servir sur

charcuterie, poissons cuits, grillés ou frits, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux

Origine

Wijngaarden gelegen in Vittoria (RG), in het zuidoosten van Sicilië, op een hoogte van 230 meter. De bodem bestaat uit zandgrond met een middelmatige consistentie en een kalkrijke ondergrond.

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 cuves de ciment.

