

Nom	Nero di Lupo
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Cos
Style de vin	rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Terre Siciliane
Cépages	100% nero d'avola
Pourcentage d'alcool	11,50% 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 Nero di Lupo est un vin expressif mais sans stridences, d'une subtile maturité et au nez séduisant. Les rappels de cendres volcaniques, de groseilles et de prunes se combinent à des épices telles que le clou de girofle, dessinant ainsi un nez à la fois intense et délicat. Son entrée en bouche est très fraîche et son centre mûr mais suffisamment sous-tendu par une acidité précise. Il exhibe toute l'élégance d'un loup (lupo) sans aucune trace de son agressivité et il est noir (nero) comme le fruit dont il provient. Floral, balsamique et rond en finale, il offre la profondeur et la délicatesse habituelles des vins du domaine.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, viande rouge sans sauce et grillade, fromages puissants ou vieillis
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.
Vendange	Fin septembre, début d'octobre.
Vinification	Fermentation spontanée sur les peaux avec des levures indigènes.
Elevage	Maturation en cuves de ciment.

