

Nom	Pithos Bianco
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Cos
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, très minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Terre Siciliane
Cépages	100% grecanico
Pourcentage d'alcool	12,00% 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. La cuvée Pithos Bianco est un vin blanc sicilien emblématique, élaboré à partir de Grecanico. Vinifié et élevé en amphores (pithos), il reflète parfaitement le terroir et la philosophie biodynamique du domaine. Ce vin naturel se distingue par ses arômes de fruits jaunes, agrumes, herbes méditerranéennes et une touche saline. En bouche, il est frais, complexe, avec une belle minéralité et une texture légèrement tannique, typique des macérations pelliculaires. Idéal avec poissons, crustacés et plats végétariens.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, plats végétariens, plats épicés
Origine	Fontane, Bastonaca, Vittoria (RG) dans le sud-est de la Sicile, à une altitude de 230 mètres.
Rendement	5.000 pieds / ha
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	Septembre
Vinification	Fermentation spontanée en amphores de terre cuite, sur les peaux avec des levures indigènes.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	En amphores.
Notes des critiques	Eric Guido, Vinous: 92 James Suckling, jamessuckling.com: 91

