

Nom	Pithos Rosso
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2038
Producteur	Cos
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, très minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Terre Siciliane
Cépages	100% nero d'avola
Pourcentage d'alcool	10,50% 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 Pithos Rosso est une explosion de vivacité et d'élégance, fermenté spontanément en amphore pour capturer toute la pureté de la nature. Son bouquet séduisant de cerises séchées, de cuir et d'épices envoûte dès le premier nez. En bouche, il est jeune, frais et incroyablement vif, avec une fragilité exquise qui le rend irrésistible. Ce rouge artisanal, minéral et insolite, incarne la biodynamie dans toute sa splendeur, un vin authentique qui demande juste un peu d'air pour libérer toute sa magie. Une véritable caresse pour les sens, à savourer avec patience et désir.
Servir sur	charcuterie, poissons à la vapeur ou pochés, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, viande rouge sans sauce et grillade, fromages doux
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 en amphores de terre cuite, sur les peaux avec des levures indigènes.
Elevage	Maturation en amphores.
Notes des critiques	Decanter: 94 Eric Guido, Vinous: 93 James Suckling, jamesuckling.com: 91

