

Naam	Cerasuolo di Vittoria della Bastonaca
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	Cos
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Cerasuolo di Vittoria
Druivensoorten	40% frappato di vittoria, 60% nero d'avola
Alcoholpercentage	12,50% vol
Omschrijving	Het domein COS ligt in het zuidoosten van Sicilië, nabij Vittoria in de provincie Ragusa, in het hart van de Cerasuolo di Vittoria-regio, de enige DOCG van het eiland.

Tegenwoordig wordt COS geleid door Giusto Occhipinti en Giambattista Cilia, nadat Cirino Strano zijn carrière als arts hervatte. Het domein staat bekend om zijn biodynamische aanpak en het gebruik van amphoren bij de vinificatie.

Het domein COS is wereldwijd bekend om zijn onconventionele aanpak en zijn vermogen om de unieke identiteit van Sicilië in zijn wijnen tot uiting te brengen. Hoewel het op dezelfde breedtegraad als Tunesië ligt, verrast COS met wijnen die uitzonderlijke frisheid en verfijning combineren.

De kalkrijke bodem speelt hierin zeker een rol, maar ook het respect voor de natuur en de biodynamische werkwijze dragen bij aan dit unieke karakter. COS staat bovendien bekend om zijn vinificatie in kleiamforen, een eeuwenoude techniek die zorgt voor een zachte micro-oxygenering en de puurheid van het fruit en het terroir perfect naar voren laat komen.

De vinificaties zijn volledig natuurlijk, met minimale interventie, zonder geselecteerde gisten of chemische toevoegingen. Voor wie denkt dat dit type wijnen niet goed rijpt, is er maar één advies: proef een oude jaargang van Pithos Bianco of Cerasuolo – uw mening zal snel veranderen.

De Cerasuolo di Vittoria della Bastonaca is een voluptueuze wijn waarin de intensiteit van de Nero d'Avola de delicate frisheid van de Frappato ontmoet. Zijn betoverende aroma's van rijp zwart fruit, viooltjes en specerijen komen prachtig tot uiting, ondersteund door zijdezachte tannines en een elegante afdrank. Gerijpt in eiken vaten, ontvouwt deze complexe en verfijnde wijn zich op het palet met een mooie lengte. Ideaal bij gegrild vlees, smaakvolle pasta's of gerijpte kazen, belooft hij momenten van puur genot. Nu te genieten of te bewaren om zijn volledige verleiding te onthullen.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Bastonaca, Vittoria (RG) in het zuid-oosten van Sicilië, op 230 meter hoogte.
Opbrengst	5.000 wijnstokken / ha.
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	Eind september, eerste dagen van oktober.
Vinificatie	Spontane fermentatie op de schillen met inheemse gisten.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	24 maanden in Slavijnische eiken vaten.
Recensatiescores	Eric Guido, Vinous: 93 James Suckling, jamesuckling.com: 92

