

Naam	Cerasuolo di Vittoria
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Cos
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, weinig tannines, een subtiel zuurtje
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 heeft een betoverend en diep parfum van wilde zwarte kersen, gemalen frambozen, granaatappel, rozen en peperige kruiden. In de mond is hij dicht, maar niet zwaar, lang en puur, met subtiële en complexe fruitaroma's. In de afdronk komen minerale ziltige tonen en viooltjes naar voren, vergezeld van subtiële tannines. Deze wijn is nu al een absoluut genot en, hoewel hij nu heerlijk is, zal hij met enkele jaren veroudering nog aan complexiteit winnen.

Serveren bij	charcuterie, gestoomde of gepocheerde vis, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	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.
Opbrengst	5.000 wijnstokken/ha.
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	Eind september, begin oktober.
Vinificatie	Spontane gisting op de schillen met inheemse gisten.
Opvoeding	Maturatie in slavonische eiken vaten.

