

Naam	Contrada
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Cos
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Terre Siciliane
Druivensoorten	100% nero d'avola
Alcoholpercentage	11,50% 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.

Le Contrada opent met verleidelijke geuren van rijpe zwarte bessen, zoethout en sigarenspecerijen. In de mond onthult deze Siciliaanse rode wijn zijn kracht en elegantie, met een fluwelige textuur en stevige, verfijnde tannines. Smaken van bramen, pruimen en geplette kersen worden harmonieus verweven met nuances van gedroogde kruiden, terracotta, leer en een vleugje gerookt vlees. De afdronk is lang, gelaagd en indrukwekkend – een wijn met karakter en ongeëvenaarde finesse.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Bastonica, 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	8.000 wijnstokken/ha.
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	Eind september - begin oktober.
Vinificatie	Spontane gisting op de schillen met inheemse gisten.
Opvoeding	Slavonische eiken vaten.
Recensentscores	jamessuckling.com: 93 Monica Lerner, robertparker.com: 92

