

Naam	Frappato
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Cos
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, weinig tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGT Terre Siciliane
Druivensoorten	100% frappato di vittoria
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 kleiamphoren, 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 Frappato betovert met zijn lichtheid en elegantie. Het florale bouquet, met tonen van viooltjes en vers rood fruit, nodigt uit tot een frisse, verfijnde ervaring. In de mond is hij mooi gestructureerd, met een levendige zuurgraad en zijdezachte tannines die zorgen voor een heerlijke soplesse. Smaken van kers, aardbei en zachte specerijen komen harmonieus samen. Een luchtige, minerale en perfect uitgebalanceerde wijn die het gehemelte streelt en een sensatie van puurheid en zachtheid achterlaat.

Serveren bij charcuterie, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas

Oorsprong 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 fermentatie op de schillen met inheemse gisten.

Opvoeding In cementen vaten.

