

Naam	Nero di Lupo
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Cos
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, weinig 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.

De Nero di Lupo is een expressieve en verfijnde wijn met een subtiele rijpheid en verleidelijk aroma. Aroma's van vulkanische as, rode bessen en pruimen worden harmonieus aangevuld met kruidige hints van kruidnagel. In de mond is hij fris bij de aanzet, met een rijp middenpalet dat perfect wordt ondersteund door een levendige zuurgraad. De naam van deze wijn is geïnspireerd door de sierlijke kracht van een wolf (lupo) en het diepe zwart (nero) van de druiven. De florale, balsamische en ronde afdronk benadrukt de finesse en diepgang die de wijnen van het domein zo kenmerken.

Serveren bij	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.
Oogst	Eind september, begin oktober.
Vinificatie	Spontane gisting op de schillen met inheemse gisten.
Opvoeding	Maturatie in cementen vaten.

