

Naam	Pithos Bianco
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Cos
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, heel mineraal, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Terre Siciliane
Druivensoorten	100% grecanico
Alcoholpercentage	12,00% 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 cuvée Pithos Bianco is een iconische Siciliaanse witte wijn, gemaakt van Grecanico. Gefermenteerd en gerijpt in amforen (pithos), weerspiegelt deze wijn perfect het terroir en de biodynamische filosofie van het domein. Deze natuurlijke wijn valt op door zijn aroma's van gele vruchten, citrusvruchten, mediterrane kruiden en een ziltige toets. In de mond is hij fris, complex, met een mooie mineraliteit en een licht tannineachtige textuur, typisch voor pelliculaire maceraties. Ideaal in combinatie met vis, schaaldieren en vegetarische gerechten.

Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, vegetarische schotels, kruidige schotels
Oorsprong	Fontane, Bastonaca, Vittoria (RG) in het zuid-oosten van Sicilië op een hoogte van 230 meter.
Opbrengst	5.000 wijnstokken / ha
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	September
Vinificatie	Spontane fermentatie in terracotta-amforen, op de schillen met inheemse gisten.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	In amforen.
Recensentscores	James Button, Decanter: 93 James Suckling, jamesuckling.com: 93 Monica Lerner, robertparker.com: 91 Eric Guido Vinous: 89

