

Naam	Pithos Rosso
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2038
Producent	Cos
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, heel mineraal, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Terre Siciliane
Druivensoorten	100% nero d'avola
Alcoholpercentage	10,50% 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 Pithos Rosso is een levendige en elegante wijn, spontaan vergist in amfoor om de pure essentie van de natuur vast te leggen. De verleidelijke aroma's van gedroogde kersen, leer en kruiden fascineren vanaf het eerste moment. In de mond is de wijn jong, fris en levendig, met een verfijnde fragiliteit. Deze minerale, unieke rode wijn belichaamt biodynamie in al haar pracht. Met wat lucht onthult hij zijn volledige magie – een ware streling voor de zintuigen, om met geduld en verlangen van te genieten.

Serveren bij	charcuterie, gestoomde of gepocheerde vis, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, zachte of jonge kaas
---------------------	---

Oorsprong	Wijngaarden gelegen in 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	5.000 wijnstokken/ha.
------------------	-----------------------

Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
---------------------	---------------------------

Oogst	Eind september, begin oktober.
--------------	--------------------------------

Vinificatie	Spontane fermentatie in terracotta-amforen, op de schillen met inheemse gisten.
--------------------	---

Opvoeding	Maturatie in amforen.
------------------	-----------------------

Recensentscores	Decanter: 94 Eric Guido, Vinous: 93 James Suckling, jamessuckling.com: 91
------------------------	---



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)