

|                          |                                                                                                                                                                         |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Naam</b>              | Rami                                                                                                                                                                    |
| <b>Jaartal</b>           | 2025                                                                                                                                                                    |
| <b>Bewaarpotentieel</b>  | Tot eind 2035                                                                                                                                                           |
| <b>Producent</b>         | Cos                                                                                                                                                                     |
| <b>Wijnstijl</b>         | licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren                                            |
| <b>Appellatie</b>        | IGT Terre Siciliane                                                                                                                                                     |
| <b>Druivensoorten</b>    | 50% grillo, 50% inzolia                                                                                                                                                 |
| <b>Alcoholpercentage</b> | 12,00% vol                                                                                                                                                              |
| <b>Omschrijving</b>      | 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 Rami is een natuurlijke Siciliaanse witte wijn, gemaakt van een blend van Grillo en Inzolia. Gefermenteerd en gerijpt in amforen, valt hij op door zijn zuiverheid en licht troebele stijl, typisch voor ongefilterde wijnen. De aroma's combineren rijp fruit, citrusvruchten, witte bloemen en een subtiele mineraliteit. In de mond is hij fris, met textuur en een ziltige toon, met een mooie afdronk. Perfect om te combineren met zeevruchten, mediterrane groenten en pittige gerechten.

|                       |                                                                                                                                                                        |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Serveren bij</b>   | schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, kruidige schotels, Aziatisch (met pikante smaak) |
| <b>Oorsprong</b>      | Fontane, Bastonaca, Vittoria (RG) in het zuid-oosten van Sicilië op een hoogte van 230 meter.                                                                          |
| <b>Opbrengst</b>      | 5.000 wijnstokken / ha.                                                                                                                                                |
| <b>Druiventeelt</b>   | Biodynamisch & Biologisch                                                                                                                                              |
| <b>Oogst</b>          | September                                                                                                                                                              |
| <b>Vinificatie</b>    | Spontane fermentatie op de schillen met inheemse gisten.                                                                                                               |
| <b>Flesafsluiting</b> | diam                                                                                                                                                                   |
| <b>Opvoeding</b>      | In cementen tanks.                                                                                                                                                     |

