

Naam	Zibibbo in Pithos
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Cos
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Terre Siciliane
Druivensoorten	100% zibibbo
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 Zibibbo in Pithos is een witte wijn die gefermenteerd en gerijpt is in amforen. Deze natuurlijke wijn biedt intense aroma's van witte bloemen, citrusvruchten en specerijen, met een ziltige toets die typisch is voor het Mediterrane terroir. In de mond is hij fris, gebalanceerd en licht tannineachtig, wat hem een mooie complexiteit en een aangename afdronk geeft. Een originele en levendige wijn, perfect om te combineren met Mediterrane gerechten, zeevruchten of gerijpte kazen.

Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, vegetarische schotels, kruidige schotels, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Marsala in het westen van Sicilië op 12 meter hoogte.
Opbrengst	5.000 wijnstokken / ha
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	Eind augustus
Vinificatie	Spontane gisting in terracotta-amforen, op de schillen met inheemse gisten.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	In amforen.
Recensentscores	Eric Guido, Vinous: 93

