

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Pithos Bianco Terre Siciliane IGP COS



Pithos Bianco gæres i hele 7 måneder, hvoraf langt størstedelen af tiden er med skindkontakt!

adriatvinimport.dk



COS blev grundlagt af de tre venner Giambattista Cilia, Giusto Occhipinti og Cirino Strano i 1980 og vinbruget er beliggende i den historiske by Bastonaca, nær Vittoria på den sydøstlige del af Sicilien. COS er et akronym, dannet af forbogstaverne i de tre efternavne og fra en beskeden start med blot 3,6 ha til rådighed og en første årgang, 1980, der blot gav 1470 flasker, råder man nu over ca. 36 ha beplantet med vin og fremstiller i omegnen af 200.000 flasker årligt. De mellemliggende år dækker over en udvikling, der skulle revolutionere Cerasuolo di Vittoria-zonen. Trioen købte Joseph Cilia's gamle familievindgård i 1980. I 1985 forlod Cirino samarbejdet og solgte derfor sine aktier til søsteren Pinuccia. Den nye trio købte La Villa Fontane i 1991 og de 8 tilhørende ha blev beplantet med vin. Pinuccia solgte sine aktier i 1995 og Giambattista og Giusto fortsatte med at udvide markarealet gennem opkøb. Deres fascination af oldtidens vinfremstilling førte blandt andet til de første indkøb af terracotta-amforer i Spanien i 2000, hvor første årgang af Pithos Rosso også blev undfanget, oprindeligt som en Cerasuolo di Vittoria DOC. De to venners arbejde med at gøre Cerasuolo di Vittoria til DOCG lykkedes i 2005, og samme år købte de yderligere 20 ha jord i nærheden af La Villa Fontane, hvilket også blev en anledning til at omlægge dyrkningen af jorden. I deres søgen efter at udtrykke Vittorias forskellige dyrkningshabitater og for at arbejde i større harmoni med naturen besluttede de at følge biodynamiske principper i landbruget og alle vine er fra 2013 certificeret økologiske.

Pithos Bianco er en orange vin, der er fremstillet med lang skindkontakt og derfor har antaget en farve, der genkalder rav, kobber og orangeskal. Den lange macerationstid giver et betydeligt pigmentudtræk fra skindene, men også af sanseproducerende stoffer, der giver vinen et helt særligt udtryk. Druerne høstes i to omgange, ved to forskellige modningsgrader, og det giver aromatisk kompleksitet og bidrager til den fine syreprofil i vinen. Grecanico, der er identisk med Venetos Garganega, giver med denne fremstillingsmetode en både fascinerende og udfordrende vin, der siden 2000 har været med til at fæstne den sydøstlige del af Sicilien i vinelskeres bevidsthed.

LOKALITET

Det sydøstlige Sicilien.

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Grecanico

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Biodynamisk/Certificeret økologisk.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Gæring og maceration foregår på lukkede terracotta-amforer, idet den vilde gær på de afstillede druer selv starter den alkoholiske gæring. I gæringsperioden skubbes hatten ned to gange dagligt for at holde den våd. Den samlede macerationsproces varer ca. 7 måneder.

OPLEVELSEN

En unik hvidvin med moderat alkohol, frugtige noter og så med en stærkt urtet, krydret karakter. I munden rund, men også med attraktiv syreskarphed.

ASSOCIATIONER

- Fersken, abrikos, nektarin, både i frisk og tørret form
- Herbale og krydrede noter
- Havvand, hø, solbagt jord

SERVERING

- Grillet fisk
- Spaghetti alle vongole

Servering: 5-10° Celsius

POTENTIALE

Drikkes ung, mens vinen friskhed er mest velbevaret.

www.cosvittoria.it