

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Cerasuolo di Vittoria Classico delle Fontane DOCG



Navnet Cerasuolo henviser til vintypens farve, der genkalder kirsebær.

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.

Cerasuolo di Vittoria Classico delle Fontane fremstilles af de fineste druer fra marker omkring ejendommen La Villa Fontane og repræsenterer det ypperste udtryk for denne vintype og den imponerer med sin kompleksitet, helstøbthed og unikke karakter. Vinen skabes ved at blande Nero d'Avola, vel nok områdets fineste druesort, og den potentielt udsøgte, men underkendte Frappato. Med sine udtalte noter af violer og blåbær er der næsten mindelser om Pinot Nero og dog er denne sjælfulde vin individuelt af noter af sorte kirsebær, middelhavsurter, tjære og sorte oliven og det er som om den gemmer på en egen mystisk skønhed, der udfolder sig vidunderligt i glasset.

### LOKALITET

Sicilien, Cerasuolo di Vittoria DOCG

### TYPE

Rødvin

### DRUER

60% Nero d'Avola, 40% Frappato

### UDBYTTE

5000 kg druer/ha, 38 hl/ha

### DYRKNINGSFORM

Biodynamisk/Certificeret økologisk.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

Druerne høstes i slutningen af september og vinificeres separat. Gæring og maceration foregår på glaserede cementtanke, med den naturlige gær fra skindene. Vinen lagres 18-24 måneder på store botti di rovere Slavonia og dernæst på flaske.

### OPLEVElsen

Rubindrød farve. Her forenes det mørke og krydrede i Nero d'Avola, med det lysere, florale og mere finesseprægede i Frappato til en af Syditaliens fineste og mest enestående vine, der udmærker sig, ikke ved tyngde og alkohol, men ved ynde og karakter.

### ASSOCIATIONER

- Violer, blåbær, sorte kirsebær
- Mørke og lyse skovbær, tjære
- Lakridsrod, vilde urter, oliven

Servering: 14-16° Celsius

### POTENTIALE

Frigives sent, og er skøn fra starten og 10+ år fra høsten, med nerve og spændstighed i frugten.

[www.cosvittoria.it](http://www.cosvittoria.it)

adriatvinimport.dk

