

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Navnet Cerasuolo henviser til vintypens farve, der genkalder kirsebær.

adriatvinimport.dk



Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG COS

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 fremstilles af Nero d'Avola, vel nok områdets fineste druesort, og den underkendte Frappato. Endskønt fra udtalt mediterrane himmelstrøg formår man hos COS at lave en charmerende og elegant, lys vin med moderat alkohol og en skøn saftighed i frugten. Nero d'Avola bidrager her med styrke, dybde og krydderi, mens Frappato giver større ynde. COS har i årtier været med til at sætte Cerasuolo di Vittoria på landkortet og har længe været anerkendt som den førende producent og dette er allerede tydeligt i udgangsniveauet. Det er en skøn, gastronomisk alsidig vin, som fungerer godt til retter med gris eller kalvebriser, eller til en vellavet pizza.

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. Frappato gæres ved 28° C, Nero d'Avola ved ca. 31° C. Vinen lagres 18-24 måneder på store egetræsfade (Nero d'Avola) og cementtanke (Frappato) og på flaske.

OPLEVELSEN

Rubinrød farve. Attraktiv næse med røde bær og krydderier og i munden er der en forunderlig lethed i udtrykket og der er safthighed i afslutningen.

ASSOCIATIONER

- Friske og tørrede kirsebær
- Jordbær, brombær, blomster
- Lakridsrod, vilde urter

SERVERING

- Pasta med ragu, porchetta

Servering: 14-16° Celsius

POTENTIALE

Udvikles flot over 6+ år.

www.cosvittoria.it