

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Frappato Terre Siciliane IGP COS



*Frappato er en skøn lokal drue, som oftest giver lette vine med stor saftighed og pragtfulde aromaer af friske bær.*

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.

Frappato er en skøn, lokal blå drue med relativt tyndt skind og bærrerne er små. Druen kendes også lokalt som Frappato di Vittoria og menes at stamme fra eggen. Den blandes ofte med Nero d'Avola, som det er tilfældet med Cerasuolo di Vittoria DOCG, men kan selv give moderat lette, meget charmerende røde vine med stor sensorisk appel og fin saftighed i eftersmagen. COS' udgave er ingen undtagelse og anerkendes som en af de fineste versioner fra området. Den fremstilles på cementtanke, hvilket bevarer den udsøgte primærfrugtighed og den duftige rødvin er dejlig om sommeren, eller er velvalgt når den røde ikke skal være for tung, men snarere let og forførende.

### LOKALITET

Det sydøstlige Sicilien

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Frappato

### UDBYTTE

5000 kg druer/ha, ca. 38 hl/ha

### DYRKNINGSFORM

Biodynamisk/Certificeret økologisk.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

Gæring og maceration foregår på glaserede cementtanke og med den naturlige gær fra skindene. Vinen lagres efterfølgende på cementtanke og på flaske.

### OPLEVElsen

Dyb, rubinrød farve. Aromatisk er der mindelser om mediterrane urter, der blandes med noter af røde bær og stenfrugter. Mildt struktureret, men med friskhed i afslutningen. En let, karakterfuld og skønt saftig rødvin.

### ASSOCIATIONER

- Ribs, friske og tørrede jordbær
- Blåbær, hindbær, kirsebær
- Blommer, oliven, timian, merian

### SERVERING

- Antipasti
- Porchetta Siciliana
- Pizza med prosciutto
- Svagt afkølet om sommeren.

Servering: 14-16° C

### POTENTIALE

Drikkes for ungdommens charme

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

adriatvinimport.dk

