

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Pithos Rosso Vittoria Rosso DOC COS



Pithos er det græske navn for en stor beholder af amfora-typen.

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-amforaer 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 Rosso er en af vinbrugets tre amfora-vine, men den flaskes nu som Vittoria Rosso DOC. Den fremstilles på store terracotta-amforaer på ca. 400 liter, der er nedgravede i vineriets stemningsfulde lagringshal. De afstilkede druer fyldes i amforaen, som lukkes med en tætsluttende topplade. Her får indholdet så lov at gære og macerere på skindene i ca. 10 måneder inden vinen tappes over på flasker for yderligere lagring. Metoden giver vinen et helt særligt udtryk, og langt mere smidige og milde tanniner end man måske kunne forvente, og frugten forbliver utroligt lys, elegant og delikat, og det giver en enestående, kompleks og intens rødvin, med forunderlig lethed, og en flot syreprofil.

LOKALITET

Det sydøstlige Sicilien, indenfor zonen Vittoria Rosso DOC

TYPE

Rødvin

DRUER

60% Nero d'Avola, 40% Frappato

UDBYTTE

Ca. 38 hl/ha

DYRKNINGSFORM

Biodynamisk/Certificeret økologisk.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Gæring og maceration foregår på lukkede terracotta-amforaer, idet den vilde gær på de afstilkede druer selv starter den alkoholiske gæring. Under gæringen skubbes hatten ned to gange dagligt, for at holde den våd. Hele macerationsprocessen tager ca. 10 måneder.

OPLEVELSEN

En unik vin af næsten gravitetsløs intensitet, der forener en lys bærfrugtighed med noter af læder og solbagt jord. I munden opleves en særegen balance mellem den røde frugt, tannin og den friske, livgivende syre.

ASSOCIATIONER

- Ribs, jordbær, hindbær,
- Kirsebær, læder, hav, urter

Serivering: 14-16° Celsius

POTENTIALE

Lagringværdig, 10+ år fra høsten, idet den gradvist udvikler et mørkere, mere underskovslignende og sammensat præg.

www.cosvittoria.it

adriatvinimport.dk

