

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Ramí Terre Siciliane IGP COS



Ramí er en såkald "orange" vin. Det er den lange skindkontakt under gæringen, som giver ekstra farveudtræk samt et unikt præg i både aroma og smag.

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.

Ramí er en orange-vin, fremstillet på cementtanke med lang skindkontakt, der giver udtræk af farve og en unik aroma- og smagsprofil. Det er en hvidvin med moderat alkohol og i munden bemærkes tanniner og en interessant salinitet og frugten har fin nerve. Macerationen på skallerne giver denne anderledes tekstur, der adskiller sig fra gængs hvidvin og kan man påskønne stilen er der her en oplevelse ud over det sædvanlige for også aromatisk er det en vin med stor individualitet. Prøv den med skinke fra den autoktone gris, *Il Nero dei Nebrodi*, fra det nordøstlige Sicilien, eller med anden skinke og charcuteri, for vinen står godt til gastronomi med lidt fedme.

### LOKALITET

Det sydøstlige Sicilien.

### TYPE

Hvidvin

### DRUER

50% Grecanico, 50% Inzolia

### UDBYTTE

7000 kg druer/ha

### DYRKNINGSFORM

Biodynamisk/Certificeret økologisk.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

Vinen gæres på skindene på cementtanke, idet man udelukkende anvender den gær, der naturligt findes på drueskindene. Den lagres efterfølgende på cement og flaske.

### OPLEVELSEN

Orange-vin med rav-orange farve og en egenartet karakter med frugtnoter og floralitet. I munden opleves en sammensat smagsfyldte og en opløftende syrefriskhed.

### ASSOCIATIONER

- Citrus, orangeblomst, tørret abrikos
- Nektarin cider, herbale noter
- Mandler, havvand, kamille

### SERVERING

- Grillet fisk
- Risotto med skaldyr
- Pasta med fisk og kapers, eller calamari

Servering: 5-10° Celsius

### POTENTIALE

Drikkes ung, mens vinen friskhed er mest velbevaret.

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