



Pithos Rosso

Productor: COS

100% Nero d'Avola • Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Pithos Rosso IGT

Tipo de vino: Vino Tinto
Región: Sicilia, Italia
Classy o Funky: Funk Alto
Grado alcohólico: 12%

Edad de las vides: 25 años
Producción anual: 12,500 (botellas)
Altitud: 230 metros
Suelo: Arenisca y caliza

VITICULTURA:

A pesar de tener una latitud más al sur de la del África del Nord, la cosecha se produce tarde. Debido al suelo pobre en nutrientes, la madurez fenólica ocurre muy tarde en la temporada, a menudo no hasta mediados de octubre. Las uvas se cosechan a mano a medida que las parcelas maduran.

VINIFICACIÓN:

Las uvas se prensan ligeramente y se despalillan. El mosto y las cáscaras se maceran por 1 semana en un tanque de concreto. Luego se transfiere al ánfora con las cáscaras. La fermentación se produce en el ánfora, que solo está cubierta con una tela de algodón. Después de la fermentación, el ánfora se sella con una tapa de acero y se lo abre diariamente (6 a 8 días) para que CO2 escape. Después, el vino se deja reposar, con degustaciones cada 2 o 3 semanas para medir la evolución. En abril, los vinos de las distintas ánforas se combinan en un solo tanque y se dejan reposar juntos durante 2 o 3 meses antes del embotellado.



NOTAS DE CATA:

En nariz, este vino arroja muchos aromas de flores herbáceas y fruta fresca, especialmente frutos rojos. En el paladar, no pierde esta característica jugosa sin embargo, se contrarresta con gran acidez y mineralidad. Un vino seco y aterrizado.

MARIDAJE:

Carnes o verduras al grill, chuletón de cerdo, un corte grueso de pez espada con alcaparras.