



Pithos Bianco

Productor: COS

100% Grecanico • Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Pithos Bianco DOC

Tipo de vino: Naranja
Región: Sicilia, Italia
Classy o Funky: Classy
Grado alcohólico: 12%

Edad de las vides: 12 años
Producción anual:
Altitud: 230 metros
Suelo: Arenisca y caliza

VITICULTURA:

COS practica la agricultura 100% orgánica en sus viñedos. 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:

Fermentación espontánea en ánforas de terracota, con las pieles y levaduras autóctonas.



NOTAS DE CATA:

Un vino naranja aromático con fragancias de frutas amarillas maduras, notas de jarabe y toques minerales. En boca es fresco, penetrante y muy especial. Un vino de cuerpo completo con un sabor suave y un fondo deliciosamente salino.

MARIDAJE:

Pollo servido con aceitunas negras y pasas, calamares salteados con limones, pescado blanco.