



# Ramí

Productor: COS

50% Inzolia, 50% Grecanico • Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Ramí IGP

**Tipo de vino:** Naranja

**Región:** Sicilia, Italia

**Classy o Funky:** Funk Alto

**Grado alcohólico:** 12.5%

**Edad de las vides:** 12 años

**Producción anual:** 25,000 (botellas)

**Altitud:** 230 metros

**Suelo:** Arenisca y caliza

## VITICULTURA:

COS sigue prácticas orgánicas y biodinámicas: sin productos químicos, fertilizantes o pesticidas de ningún tipo, solo atención, observación y trabajo duro, siempre correspondiente a los ciclos lunares. Las uvas de este vino provienen de viñedos en Fontane y Bastonaca, vides entrenadas por sistema Guyot. La vendimia se realiza a mano.

## VINIFICACIÓN:

Fermentación espontánea con levadura indígena en tanques de cemento. Maceración de aproximadamente 15 días para extraer color, textura, aromas y sabores de las uvas para crear un robusto vino naranja. Después de este punto, el vino se transfiere a tanques de cemento donde se deja madurar y después se embotella.



## NOTAS DE CATA:

Es un blanco tranquilo, seco, con taninos ligeros por la maceración muy mineral. Los aromas recuerdan a fruta tropical madura, fruta de hueso y algunas almendras que nos indica que este vino tiene un ligero perfil oxidativo.

## MARIDAJE:

Al ser un vino blanco con carácter acompaña platillos con mucho sabor. Podría acompañar muy bien desde un cerdo laqueado hasta un Mole rojo de Oaxaca.