



Spumante

Productor: COS

100% Frappato di Vittoria • Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas
IGT Terre Siciliane

Tipo de vino: Espumoso

Región: Sicilia, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado alcohólico: 12%

Edad de las vides: 25 años

Producción anual: 25,000 (botellas)

Altitud: 230 metros

Suelo: Arenisca y caliza

VITICULTURA:

COS sigue prácticas orgánicas y biodinámicas en sus viñedos: 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.