2024 Ramì

COS

COS

COS blev grundlagt i 1980 af tre venner ved Vittoria på det sydøstlige Sicilien. Huset har været med til at give områdets vine international opmærksomhed, ikke mindst Cerasuolo di Vittoria på nero d'avola og frappato. I markerne arbejder COS efter biodynamiske principper, og i kælderen gærer vinene med naturligt forekommende gær. Terracottaamforaer er et vigtigt redskab, men også beton og store træfade bruges. Målet er at lade druer og jordbund træde frem uden at overdøve dem med smagen af nyt træ.

Sicilien

Sicilien er Italiens store vinø mod syd, men området kan ikke forklares med sol og varme alene. Vinstokke står ved kysten, i varme og tørre dele af indlandet, på højsletter og på Etnas vulkanske skråninger, hvor højde, eksponering og mere nedbør ændrer modningen tydeligt. Jordbunden rummer blandt andet kalk, ler, sand og vulkanske aflejringer. Lokale druer som Grillo, Catarratto, Carricante, Nero d'Avola, Frappato og Nerello Mascalese præger øen, mens internationale sorter også har en fast plads.

Vinen

De grønne druer får 8–10 dages skindkontakt i beton, som er med til at give denne orangevin sin fylde og struktur. Ramì 2024 er lavet af lige dele grecanico og inzolia fra økologisk dyrkede marker ved Vittoria, omkring 230 meter over havet. Vinen modner videre i betontanke frem for amfora eller træfade. Før aftapning bliver den let filtreret, men ikke klaret. Stilen er frisk og levende, selv om skindkontakten giver mere vægt end i en helt let hvidvin.

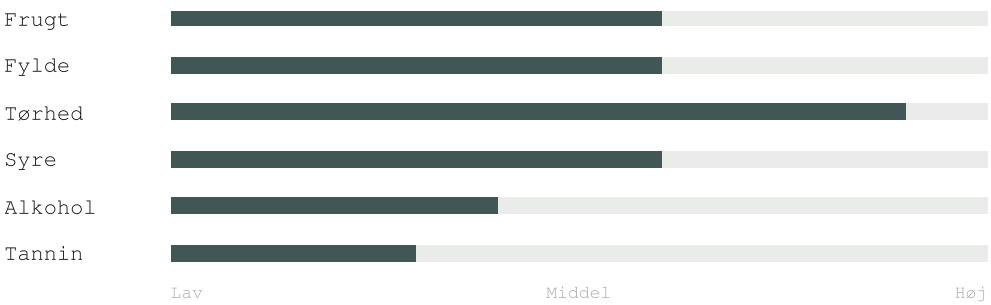


Primære aromaer: Citronskal, moden fersken, grapefrugtskal, vilde blomster, honning og urter.

Madforslag: Prøv til ravioli med ricotta og spinat og brunet smør og salvie.

Servering: Serveres ved cirka 12° i Universalglas.
Drikkes bedst mellem 2026 - 2028.

Smagsprofil



2024

Orangevin

Inzolia, Grecanico

Sicilien Italien

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk