2023 Pithos Bianco

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

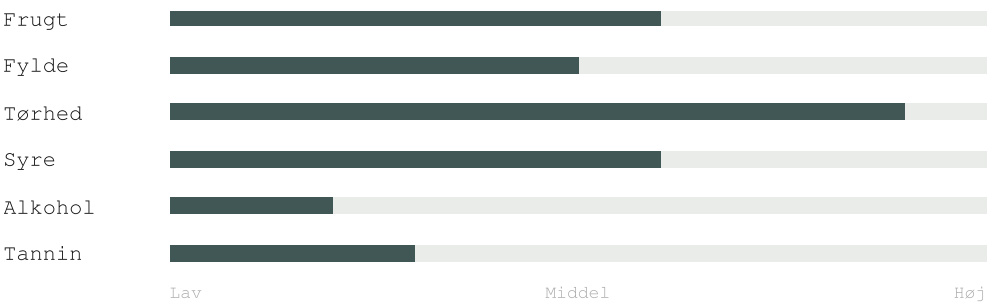
En tør og struktureret orangevin med tydeligt greb, men også friskhed nok til at holde udtrykket rankt. Grecanico-druerne kommer fra Fontane ved Vittoria, hvor rød jord med kalk, ler og silicium præger rammen for vinen. Gæringen sker spontant på skallerne i terrakottaamfora, og modningen fortsætter i amfora og flaske. Det giver en vin med dybde, fasthed og et levende, præcist udtryk snarere end tyngde.

Primære aromaer: Æble, pære, honning, mynte og rosmarin.

Madforslag: Prøv til grillet kylling med rosmarin og ovnbagt fennikel og små kartofler.

Servering: Serveres ved cirka 12° i Universalglas. Drikkes bedst mellem 2026 - 2029 og skal på karaffel i 1 time.

Smagsprofil



2023

Orangevin

Grecanico

Sicilien
Italien

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