

2024 Frappato

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. Terracottaamforer 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 skrån timer, 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.

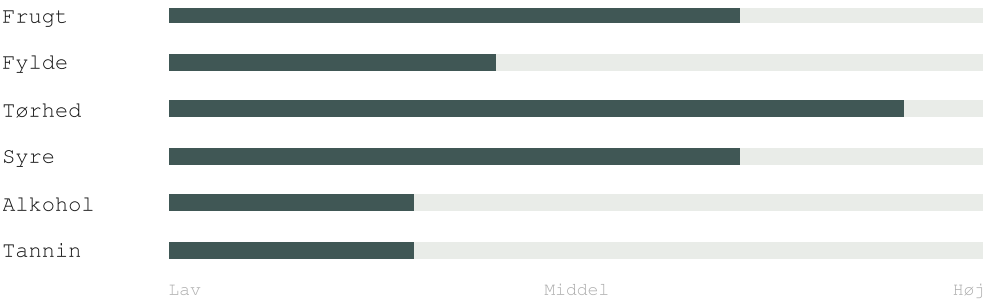
Vinen

Denne rene Frappato kommer fra COS' økologisk dyrkede marker omkring Vittoria i det sydøstlige Sicilien. Spontan gæring og en nænsom vinifikation bevarer druens lette krop, friske syre og fine tannin. Resultatet er en naturlig rødvin med stor saftighed og transparens, langt fra forestillingen om tung siciliansk vin. Drik den gerne let afkølet til fjerkræ, tomatbaserede retter eller et enkelt bord med grøntsager og charcuteri.

Primære aromaer:	Mørke kirsebær, sort peber, basilikum, salvie, timian, stjerneanis og læder.
Madforslag:	Prøv til grillet kylling med timian og bagte tomater og ovnkartofler.
Servering:	Serveres ved cirka 14° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil



2024



Rødvin



Frappato



Sicilien
Italien