

WINE TRABE

Az. Agr. COS
Pithos Rosso

Producent: Az. Agr. COS

Klassifikation: Vittoria

Druvsort: 100 % Nero d'Avola

Vitikultur: Biodynamisk odling. I snitt 25 år gamla stockar är beskärda och planterade som *enkel guyot*. Jordmånen är huvudsakligen kalkrik i form av *tuff* och kalkrik lerjord, till skillnad från Etna där det är vulkanisk jord. Vingårdarna hittar vi ca 250 m.ö.h.

Vinifikation: Manuell skörd i små korgar i slutet september/början på oktober. Vinifieringen är enkel. Maceration och jäsning med skalen på amfora, vilar sen vidare på skalen i 7 mån innan pressnings. Buteljeras utan klarning eller filtrering med en mycket liten, men tillräcklig, tillsats av svavel (1g/hl).

Övrigt: C.O.S. är en förkortning för namnet på de tre som startade egendomen; Giambattista Cilia, Giusto Occhipinti och Cirino Strano. Den sistnämnde sålde 1985 sin andel till Giambattista och Giusto efter att ha startat bara fem år tidigare, 1980. Då var de tre de yngsta vinmakarna i Italien och satte ut för att återta Cerasuolo di Vittoria som en appellation att räkna med i vinvärlden.

Giusto Occhipinti är farbror till sin, idag kanske än mer kända släkting, Arianna Occhipinti. Giusto och hans viner var det som fick Arianna att ge sig in i branschen från början. Deras stil på vin känns lätt igen från Ariannas, och tvärtom. Försiktig till ingen extrahering, elegans, mineral och lägre alkohol är några av kännetecknen.

Många känner igen COS på den speciella flaskan, lika mycket innehåll som en annan vanlig vinflaska, men lite kortare och 'trubbigare'. De bestämde sig redan från början att de skulle buteljera vinerna (med undantag av det söta) på flaskan som de råkade hitta ute i vingården.

Pithos betyder amfora.

