

FICHE TECHNIQUE



Wijn	Azienda Agricola COS, Pithos bianco
Producent	Giambattista Cilia en Giusto Occipinti
Website	www.cosvittoria.it
Herkomst	Fontane, Vittoria, Sicilië, Italië
Classificatie	IGT Terre Siciliane Bianco
  Biologisch	Ja, biodynamisch sinds 2006
Bodem	De basis van deze biodynamisch beheerde wijngaarden bestaat uit kalksteen, afgewisseld met kiezelzand en klei, wijngaard is op een hoogte van 250 meter.
Druivenras	100% Grecanico (5000 stokken per hectare staan aangeplant.)
Vinificatie	De druiven worden handmatig geoogst en de gisting vindt plaats in terracotta amfora's. De wijn kan hierin ademen en behoudt de eigen identiteit van de druif. Het proces is als bij rode wijn, druiven worden met schillen vergist hierdoor krijgt de kleur iets oranje/geligs. Dit type wijn noemt met 'orange wine'.
Serveertemperatuur	12 °C
Smaakomschrijving	De wijn heeft iets medicinaals vermengt met geur van rijp fruit. In de smaak ontdek je de frisheid van de amfora waarna de ronde volle smaak van de grecanico naar voren komt. De afdronk is lang met een plezierig bittertje. Strakdroge finesse met intense afdronk maken deze wijn uniek in zijn soort.
Kenmerken	Categorie: geprononceerde aromatische witte wijn. <u><i>Wijngaarden met een glimlach!</i></u>
Wijn-spijs suggestie	Geit- en schapenkaas (met truffel), gerechten met tomaten en basilicum, kaassoufflé, varkensvlees met room en rozemarijn.
Informatie producent	Giusto Occhipinti en Giambattista (Titta) Cilia begonnen samen met Cirino Strano (die na paar jaar afhaakte) in 1980 hun bedrijf in Vittoria in Sicilië. Het acroniem van hun achternamen Cilia-Occhipinti-Strano vormen de naam van het wijnbedrijf COS. Het wijnbouwgebied wordt omklemd door de rivieren de Ippari en de Dirillo. Bij hun werkwijze schuwen zij geen enkel experiment. Bij de vinificatie maken zij voor een deel van hun wijnen gebruik van amfora's. Het is een oud gebruik in deze regio om wijn in amfora te bewaren, maar het was een beetje uit het zicht deze manier van bewaren. Het geheim van de amfora's is dat de wijn erin gist met alle pulp, zonder de stelen. Hierdoor krijgt de wijn zijn specifieke geur én smaak. Titta noemde de amfora's Pithos als eerbetoon aan hun Griekse voorouders. Pithos betekent pot waarin de wijn gevinifieerd wordt én rijpt. Beide mannen zijn overtuigd van de biodynamische manier van wijn maken. De belangrijkste beweegreden is voor hen de gezondheid van de plant en de relatie mens versus natuurlijke omgeving. Voordat ze biodynamisch werkten, stond de wijngaard bloot aan een grote mate van stress, de bladeren waren dof van de gebruikte chemicaliën. Volgens beide kompanen is hun mooiste ervaring, dat zij de wijngaarden weer hebben laten lachen. De plant voelt zich weer behaaglijk en is gezond van wortel tot blad.
Extra	Deze Pithos 'terracottapotten', worden met de hand gemaakt en zijn 1,60 meter hoog en wegen honderd kilo. De gemiddelde inhoud is zo'n 400 liter. Voordat men ze in de grond zet, worden ze vanbinnen met zeewater gespoeld, vervolgens komt de eerste laag aarde om de pot ook uit de zee. Pithos is zuiverheid, géén besmetting!

FICHE TECHNIQUE



L. 114

COS

PITHOS BIANCO

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE
DA AZIENDA AGRICOLA COS
DI GIAMBATTISTA CILIA
E GIUSTO OCCHIPINTI

SICILIA

e 750 ML PRODOTTO IN ITALIA 11,5% VOL

CONTIENE SOFFITI-CONTIENE SOFFITI-CONTIENE SOFFITI