

Variedades

Frappato di Vittoria (40%) y Nero d'Avola (60%) de viñas de edad media de 25 años

Origen

Italia, Sicilia, Ragusa, Vittoria

Suelo

arcillo-calcáreo (tierras rojas, consistencia media, de arenas sub-aperinas, de origen del Plioceno de naturaleza calcárea), 230 m sobre el nivel del mar, viñedo en Guyot, 5.000 cepas por hectárea, agricultura ecológica

Vinificación

fermentación alcohólica con levaduras autóctonas con sus pieles

Crianza

en botas de roble esloveno y luego en botella

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 13 %, SO2: 50, Azúcar residual: 0,5 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



COS CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO

AZIENDA AGRICOLA COS, Ragusa, Vittoria

2023 47308 75 CL

2022 47308 75 CL

2021 47308 MAGNUM

La añada 2023 es naturalmente más concentrada y tiene aproximadamente medio grado más de alcohol. Esto le da al vino una percepción ligeramente más dulce y mayor cuerpo, junto con una jugosidad exquisita.