

guida 2011

slow wine

STORIE
DI VITA
VIGNE
VINI
IN
ITALIA



Slow Food® Editore

ACATE (RG)

Cos



S.P. Acate - Chiaramonte, km 14,500
tel. 0932 876145
www.cosvittoria.it
info@cosvittoria.it

27 ha - 178.000 bt

vende in cantina

VITA - A Giusto Occhipinti e a Giambattista, detto Titta, Cilia non fa certo difetto l'entusiasmo, unito alla passione con cui da trent'anni portano avanti la loro azienda. In questo arco di tempo - dal 1980 a oggi - la Cos ha dato un originale contributo al rilancio, alla crescita e alla conoscenza dei vini del comprensorio del Cerasuolo di Vittoria.

VIGNE - I vigneti sono distribuiti nell'agro di Vittoria, fra le contrade Bastonaca e Fontane, mediamente a 250 metri metri d'altitudine. Zone tradizionalmente vocate alla viticoltura, con suoli di natura calcareo-siliceo-argillosa. In azienda sono in produzione anche viti di nero d'Avola, frappato e grecanico impiantate oltre vent'anni fa. Per le concimazioni vengono utilizzati preparati biodinamici.

VINI - Un impianto fotovoltaico consente alla cantina la completa autonomia energetica. Per fermentazioni e affinamenti si prediligono vasche in cemento vetrificato e giare di terracotta. La fisionomia dei vini denota un'intima interpretazione delle peculiarità del territorio. Attrae il **Cerasuolo di Vittoria Cl. 2007** (nero d'Avola, frappato; 80.000 bt; 15 €) per i profumi puliti e il gusto pieno e avvolgente. Parimenti interessante, affinato solo in anfora, il **Pithos 2008** (nero d'Avola, frappato; 25.000 bt; 15 €) è fruttato, bilanciato, persistente. Di fedele identità varietale e piacevole bevibilità il **Frappato 2009** (33.000 bt; 11 €). Mostra attitudine internazionale il **Maldafra 2007** (cabernet, merlot, nero d'Avola; 7.000 bt; 17 €), connotato da frutta matura, freschezza e note dolci da lunga maturazione in botti grandi. Piacevole il bianco **Pithos 2009** (grecanico; 8.000 bt; 17 €), che unisce sentori fruttati e floreali a note salmastre.

CONCIMI preparati biodinamici
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI autoctoni
UVE 100% di proprietà

Gli architetti del Cerasuolo

Resuscitare un morto non è cosa da tutti i giorni. Giusto Occhipinti e Titta Cilia - entrambi affermati architetti - ce l'hanno fatta. Hanno iniziato nel 1980 a fare vino in una zona che chiamare depressa è semplice eufemismo. Con testardaggine, senza cavalcare nessun tipo di moda, ma credendo fermamente nelle proprie idee, hanno proposto un nuovo tipo di viticoltura e di approccio al vino e hanno avuto ragione, dimostrando le enormi potenzialità del Cerasuolo e del Frappato. Ci hanno regalato vini intensi, personali, estremi nella loro naturalità, rigorosi nello stile. Crediamo, inoltre, che ci siano ancora ampi margini di crescita, che la loro curiosità e la loro sensibilità di vignaioli riusciranno a colmare.