

# Ronoldvino



AZIENDA  
AGRICOLA  
COS



## TOPPKARAKTERER FOR LANSERING AV NYHETER NOVEMBER 2007

Vi har fått meget god tilbakemelding og en rekke topp-karakterer for vinene fra **COS** som har blitt lansert Vinmonopolets basisutvalg i november. **COS** har allerede blitt beskrevet som «*en av de første produsenter innenfor den nye garde av kvalitetsprodusenter på Sicilia*» (fra boken Italiensk Vin, Arne Ronold et al), og tiden er nå inne for å lansere slike ærlige og jordnære viner i Norge.

	<b>COS Frappato 2006</b> Vinmonopolets varenr. 1054201	<b>COS Pithos 2006</b> Vinmonopolets varenr. 1014301
<b>DAGENS NÆRINGSBLIV: «BESTE KJØP»</b> <a href="http://www.dn.no/vinguiden/article1221915.ece">www.dn.no/vinguiden/article1221915.ece</a>	<b>89 Poeng («Beste kjøp»)</b> Nydelig vin med innslag av røk og sursøte moreller, jordbær og krydder. Fin frukt, frisk og innsmigrende. Nå til 2012	<b>90 poeng</b> Nydelig vin med innslag av jordbær, kirsebær, skinke, røk og bet visst jordlig innslag. Fersk, frisk, fruktig og tørr. Nå til 2010
<b>VINFORUM: «VINER MED TOPP SCORE»</b> <a href="http://www.vinforum.no/?article=2508&amp;type=news">www.vinforum.no/?article=2508&amp;type=news</a>	Det er verdt å få med seg [...] sicilianske Frappato 2006 fra Cos	
<b>VG/APERITIF: «GODT KJØP» og «VERD PRISEN»</b> <a href="http://www.aperitif.no/index.db2?id=108995">www.aperitif.no/index.db2?id=108995</a>	<b>85 poeng</b> Farge og duft: Mørk rød med ung kant. Fin duft av røde og mørke bær, jordsmonn og kjøtt. Smak: Fin, frisk og saftig smak med fine tanniner, syrlig frisk finish. Bruksområde: Gryter. Vurdering: En annerledes rødvin. Best innen et par år. Godt kjøp.	<b>85 poeng</b> Farge og duft: Blårød. Varm duft av røde bær, også mørke, balsam og jordsmonn. Smak: Syrlig saftig smak, følger duften, middels fylde, sitter godt. Bruksområde: Gryter, lyst kjøtt, også lam. Vurdering: En god sicilianer som er best innen et par år. Verd prisen.
<b>AFTENPOSTEN</b> <a href="http://www.aftenposten.no/matogvin/article2078781.ece">www.aftenposten.no/matogvin/article2078781.ece</a>	<b>4+ (84 poeng)</b> Relativt lys, duft av pelsverk, svette, aceton. Varme jordbær og røde epler i frukten. Særegen vin.	<b>5- (86 poeng)</b> Sval, klar rødbærsfruktighet med mineraler, urter, middels fylde. Fin klarhet med streif av kirsebær.
<b>ADRESSEAVISA</b> <a href="http://www.adressa.no/kultur/vin/vinslipp/">www.adressa.no/kultur/vin/vinslipp/</a>	<b>Terningkast 4</b> Laget på siciliansk drue (Frappato). «Annerledes» vin. Kjøttfull, med utviklede fruktaromaer. Hint av røde bær og hengt kjøtt, urter og krydder. Egnede mat: Vilt, kraftige kjøttretter.	<b>Terningkast 5</b> Morsomt og innbydende fruktbilde, med bjørnebær, bringebær, fioler og urter. Hint av røyk, rått kjøtt og mineraler. Egnede mat: Skogsfugl, vilt, grillet kjøtt.