

slow wine

guida 2012

STORIE DI VITA
VIGNE, VINI
IN ITALIA

*1.904 cantine recensite
22.000 vini degustati*



Slow Food Editore

ACATE (RG)

Cos

S.P. Acate-Chiaramonte, km 14,300
tel. 0932 876145
www.cosvittoria.it
info@cosvittoria.it



27 ha - 190.000 bt

VITA - Giambattista Cilia e Giusto Occhipinti sono fra coloro che dimostrano coi fatti come il vino debba essere espressione di terra, vigna e cultura. Il sodalizio ultratrentennale tra i due brillanti architetti-vignaioli continua a dare interessanti apporti di qualità e di idee alla zona del Cerasuolo di Vittoria, e non solo. Assieme a loro, il biologo Jaques Mell segue il percorso biodinamico da tempo avviato. Grazie a un impianto fotovoltaico, l'azienda ha piena autonomia energetica.

VIGNE - I vigneti si trovano a Fontane e a Bastonaca, tradizionali contrade vinicole vicine al paese di Acate, zone di produzione accomunate da fertili suoli di natura calcarea e silicea, inframmezzati da strati di argilla fresca e tufo. Le viti, tutte poste a circa 250 metri di quota con esposizione nord-sud, hanno un'età che varia da dieci a trent'anni. L'orientamento aziendale all'agricoltura biodinamica riguarda anche l'oliveto situato a Chiaramonte Gulfi.

VINI - Nella cantina interrata fermentazioni e affinamenti avvengono in vasche di cemento vetrificato, a volte con transiti in acciaio o in botti grandi. Per alcuni vini, solo giare di terracotta acquistate nel sud della Spagna. Da uve nero d'Avola e frappato, vinificato in anfora, il **Pithos Rosso 2009** (● 16.000 bt; 16 €) ha note di confettura, tannini delicati e gusto avvolgente. Un campione nella sua tipologia è il **Frappato 2010** (● 25.000 bt; 12 €), tipicamente varietale e di buona persistenza aromatica. Si distingue anche il bianco **Pithos Bianco 2010** (○ grecanico; 11.000 bt; 16 €), che offre un bel timbro fruttato e sapida mineralità. Piacevoli sia il **Nero di Lupo 2009** (● nero d'Avola; 25.000 bt; 13 €) sia il **Rami 2010** (○ inzolia, grecanico; 25.000 bt; 12 €).

vino slow **CERASUOLO DI VITTORIA CL. 2008** (● 80.000 bt; 15 €)
Dai netti profumi fruttati, in bocca è ampio e succoso. Ci ha conquistato la sua straordinaria leggerezza, che a tratti pare trasformarsi in leggiadria. Un vino che è fedele trasposizione di questo territorio straordinario e unico.

CONCIMI preparati biodinamici
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologica

La qualità e la personalità

Che batteria ci è stata presentata quest'anno da Cos! Un vero spettacolo. Siamo molto contenti che i vini di questa cantina non solo siano sempre più definiti nella loro forte personalità territoriale, ma mostrino anche una eccezionale qualità intrinseca. Tutto questo attraverso scelte radicali e legate alla naturalità della vigna. Complimenti a Giambattista e Giusto.