

Ramì IGP Vino Bianco Cos

cod.: v00092



Zona e comune di produzione: Fontane, Bastonaca, Vittoria (RG), Sicilia Sud-Orientale.

Varietà uve: Grecanico 50%, Inzolia 50%.

Nel bicchiere si manifesta con un colore giallo paglierino con qualche lieve riflesso dorato. Il naso evidenzia profumi che ricordano erbe selvatiche, mandorla, albicocca e limone candito. All'assaggio è secco, contraddistinto da un'ottima acidità. Chiude con un finale caratterizzato da un retrogusto minerale e iodato.

ABBINAMENTI

A tutto pasto, il "Ramì" di COS è ideale per accompagnare primi piatti di pasta ripiena di grande aromaticità. Ravioli al ragù di branzino.

CANTINA

È nel 1980 che tre giovanissimi amici - Giambattista Cilia, Cirino Strano e Giusto Occhipinti - fondano l'azienda agricola COS, iniziando così un percorso che negli anni a venire, probabilmente... vai alla scheda della cantina

TERRE SICILIANE BIANCO IGP "RAMÌ" 2017 - COS: PERCHÉ CI PIACE

Non solo rosso. COS sin dall'inizio della sua avventura si è cimentata nella coltivazione e nella vinificazione di alcuni dei vitigni più storici della zona di Vittoria. Il Sicilia Bianco IGT "Ramì" proviene da un blend di Inzolia e di Grecanico maturato in vasche di cemento. Quello che ne deriva è un vino luminoso ed ammaliante, di grande fascino mediterraneo, dalla chiara vocazione gastronomica e dal futuro radioso, per chi lo saprà aspettare.

EUR 21,00
iva inc.

