

# TERRE DI CAMPO SASSO



*Il Terroir del Sud*

Terre di Campo Sasso - Apulien



Italien

Apulien



## 2014 NERO DI TROIA I.G.T. Puglia

### Weingut

Eine anhaltende Erfolgsgeschichte schreiben die Weine von Terre di Camposasso, die innerhalb weniger Jahre zu einem der wichtigsten Artikel im Fachhandel avanciert sind und in zahlreichen Vergleichsverkostungen überzeugen konnten. An diesen Weinen manifestiert sich die große Renaissance süditalienischer Weine. Aus zarten Anfängen hat sich Terre di Camposasso inzwischen zu einem bedeutenden Gemeinschaftsprojekt ambitionierter Oenologen und regionaler, im Süden Italiens beheimateter Weinbauern entwickelt. In Apulien sind inzwischen mehr als 150 Winzerfamilien an dem Projekt beteiligt. Alte, halbverfallene Weinberge wurden wieder instand gesetzt und werden jetzt naturnah weiterbewirtschaftet. Die Winzer, meist Bauern mit nur sehr kleinen Parzellen, liefern die Trauben von ihren teilweise mehr als 50 Jahre alten Stöcken. In Apulien sind dies alte Reben von Primitivo und Negroamaro. Bestseller ist hier der Primitivo IGT. Einen großartigen Ausdruck des ursprünglichen Terroirs bietet der Primitivo di Manduria, eine Selektion spezieller und älterer Weinberge.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2014
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Puglia IGT
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.50 g/l
<b>Säure:</b>	4.30 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Apulien
<b>Rebsorten:</b>	Nero di Troia

### Vinifizierung

Die Trauben werden bei der Lese selektioniert. Die Maischegärung bei einer kontrollierten Temperatur von 24 - 26°C dauert ca. 6 Tage, anschliessend wird der Wein in Edeltanktanks ausgebaut.

### Sensorik

Dunkelviolett. Reife Kirschen, Pflaumen, ein Hauch von Veilchen und Tabak. Am Gaumen komplex mit reifen strukturierten Tanninen.

### Passt gut zu

Schmorgerichten, Grillfleisch, kräftige Käsesorten

### Lagerfähig

6 Jahre

### Tipp