TERRE DI
CAMPO SASSO

*Il Terroir del Sud*

Terre di Campo Sasso - Sizilien



Italien Sizilien




# 2025 NERO D'AVOLA
# Sicilia D.O.C.

## Weingut

Das moderne know how der jungen Oenologen trifft bei Terre di Campo Sasso auf fruchtbaren, süditalienischen Boden. Gerade Sizilien hat durch Anstöße von außen eine schier unglaubliche Entwicklung genommen - einige Rebsorten wie Nero d´Avola und Grillo sind aus dem Sortenspektrum nicht mehr wegzudenken. Bei aller Qualitätsverbesserungen punktet Sizilien nach wie vor mit äußerst attraktiven Preisen. Das ist auch die Stärke von Terre di Camposasso, weil die derzeit 120 beteiligten Winzerfamilien in Sizilien bäuerlich-konservativ auf eine nachhaltige Entwicklung setzen und nicht kurzfristigen Trends hinterherlaufen. Der Großteil der Parzellen liegt südlich von Ragusa. Dort werden die Weine auch verarbeitet und nach abgeschlossener Vinifizierung im Norden gefüllt. Grillo und Nero d´Avola sind hier die bestseller - eine absolute Empfehlung ist der aus mehr als 40 Jahre alten Stöcken gewonnene Syriacos Vecchio Vigneto, eine kraftvolle und gleichzeitig elegante Cuvée von Nero d´Avola und Syrah.

## Tipp

Nur die wenigsten Insider hätten noch vor wenigen Jahren gedacht, daß der Nero d´ Avola einmal so die Weinszene aufmischen würde, wie dies derzeit geschieht. Ob sortenrein wie hier oder in Cuvée mit Shiraz oder Cabernet, der Nero d´Avola ist die Entdeckung und erfreut sich allseits größter Wertschätzung. Herrliche Kirschnote, intensive Aromen von Gewürzen, saftig und lecker - hoher Spaßfaktor.

**Nährwertangaben: (pro 100 ml)**

| | |
|---|---|
| Brennwert: | 342 kj / 83 Kcal |
| Kohlenhydrate: | 1 g |
| davon Zucker | 0,4 g |
| **Zutaten:** | Trauben, Konservierungsstoff (Kaliummetabisulfit E224), Stabilisatoren (Gummiarabikum, Kaliumpolyaspartat) |

## Expertise

| | |
|---|---|
| **Jahrgang:** | 2025 |
| **gesetzl. Herkunft:** | Sicilia D.O.C. |
| **Alkoholgehalt:** | 14.00 % Vol. |
| **Restzucker:** | 1.30 g/l |
| **Säure:** | 4.80 g/l |
| **Geschmack:** | trocken |
| **Anbaugebiet:** | Sizilien |
| **Ausbau:** | Edelstahltank |
| **Rebsorten:** | Nero d'Avola |

## 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 Edelstahltanks ausgebaut.

## Sensorik

schöne Kirschnote, fast würzig, trocken mit dezenter Fruchtsüße

## Passt gut zu

Risotto mit Radicchio, Kräuterhähnchen

## Lagerfähig

6 Jahre