

TERRE DI CAMPO SASSO



Il Terroir del Sud

Terre di Campo Sasso - Apulien



Italien

Apulien



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.

Tipp

Der Salento Rosso ist eine Cuvée je zur Hälfte aus Primitivo und Negroamaro. Hier kommt der typische apulische Stil am besten zur Geltung. Feine Süße in der Nase, Rumtopf und Gewürze, am Gaumen dann weich und sehr fruchtig, ein anspruchsvoller Spaßwein.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert:	337 kJ / 81 Kcal
Kohlenhydrate:	1,3 g
davon Zucker	0,25 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

2023 SALENTO ROSSO I.G.T. Puglia

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Puglia IGT
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	2.70 g/l
Säure:	5.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Apulien
Ausbau:	großes Holzfass
Rebsorten:	Negroamaro, Primitivo

Vinifizierung

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

Sensorik

tiefe Fruchtsüße, üppige Aromen, gutes Tannin, viel Saft und Kraft

Passt gut zu

Wildhasenragout, Lammsteaks vom Grill

Lagerfähig

7 Jahre