

TERRE DI CAMPO SASSO



Il Terroir del Sud

Terre di Campo Sasso - Apulien



Italien

Apulien



2023 Primitivo di MANDURIA D.O.C.

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

Manduria ist die Region aus der mit Abstand die besten Primitivo Süditaliens kommen, daher hat diese Region auch den DOC Status erlangt und nur Primitivo aus dieser kleinen Gegend darf sich Primitivo di Manduria nennen. Die Weine sind unglaublich dicht und tiefgründig, dabei herrlich weich und saftig. Ein sehr angenehmes Tanningerüst stützt die wunderbare Frucht und den verführerischen Duft nach dunklen Waldbeeren und frischen Kräutern. Der Manduria von Campo Sasso gehört mit Sicherheit zu den besten Weinen Apuliens.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 347 kJ / 84 Kcal

Kohlenhydrate: 1,95 g

davon Zucker 0,85 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

| | |
|---------------------------|------------------------|
| Jahrgang: | 2023 |
| gesetzl. Herkunft: | Primitivo Manduria DOC |
| Alkoholgehalt: | 14.00 % Vol. |
| Restzucker: | 3.50 g/l |
| Säure: | 5.10 g/l |
| Geschmack: | trocken |
| Anbaugebiet: | Apulien |
| Ausbau: | großes Holzfass |
| Rebsorten: | Primitivo |

Vinifizierung

Die Trauben werden bei der Lese selektioniert. Die Maischegärung bei einer kontrollierten Temperatur von 24 - 26°C dauert ca. 8 Tage, danach wird der Wein zum Teil für ca. 6 Monate im Barriques ausgebaut.

Sensorik

Dunkelrot mit granatroten Reflexen. In der Nase reife Brombeeren, Kräuterwürze und etwas Tabak. Am Gaumen mild und samtig, mit viel Power, sanfte Tanine, sehr langes Finish.

Passt gut zu

würzigen Fleischgerichten, reifem Käse

Lagerfähig

7 Jahre