TERRE DI
CAMPO SASSO

Il Terroir del Sud

Terre di Campo Sasso

Italien Apulien

Appassimento Rosso Puglia IGT 2020

Weingut

Eine Erfolgsgeschichte ohnegleichen verzeichnen die Weine von Terre di Campo Sasso. Deren Macher, junge enthusiastische Oenologen aus Süditalien und eine topmoderne Kellerei in Trento, waren monatelang unterwegs, um die besten Weinberge in Sizilien und Apulien für ein neues Projekt zu finden. Kontrakte mit den örtlichen Winzern wurden geschlossen, in denen sich die Winzer verpflichteten, die Trauben nach exakter Anweisung und Kontrolle zu erzeugen. Die erzeugten Trauben werden von Terre di Campo Sasso komplett übernommen, vor Ort in einem gepachteten Keller vinifiziert und in der modernen Kellerei in Trento abgefüllt. Fast einhundert Winzer mit ihren Familien haben sich zur Zusammenarbeit mit Terre di Campo Sasso entschlossen, mit positiven Folgen für die Erhaltung älterer Weinberge. Durch die Zusammenführung des önologischen know hows aus Norditalien mit den hochwertigen, voll ausgereiften, in gesunden Weinbergen gewachsenen Trauben des Südens entstehen einmalige, unverwechselbare Weine modernen Zuschnitts, deren Herkunft jedoch jederzeit schmeckbar ist. Der aus Sizilien stammende Nero d´Avola ist feinwürzig, mittelschwer und samtig am Gaumen. Etwas kräftiger dagegen ist der Negroamaro aus Apulien mit seinem zart an Bitterschokolade erinnernden Geschmack. Am kräftigsten dagegen der apulische Primitivo, der von allem reichlich aufzuweisen hat. Dunkle Farbe, kräftige Gerbstoffe, schmeckbare Säure, ordentlich Power. Alle Weine von Terre di Campo Sasso sind hochwertige und regionaltypische Weine zu fast unschlagbaren Preisen.

Expertise

Jahrgang:	2020
Alkoholgehlt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	14.00 g/l
Säure:	6.60 g/l
Geschmack:	halbtrockem
Anbaugebiet:	Apulien
Rebsorten:	Primitivo, Merlot, Nero di Troia

Ausbau

12 Monate Barrique

Sensorik

Intensives Aroma von Brombeeren und reifen Kirschen. Durch den Barrique Ausbau ein zarter Schmelz von Schokolade und Vanille. Sehr rund und weich, mit den typischen Noten von eingekochtem Obst.

Passt gut zu

Rehrrücken mit karamelisierten Birnen

Lagerfähig

7 Jahre

Tipp

Für alle Liebhaber von weichen, fruchtbetonten Weinen mit deutlicher Fruchtsüsse und wenig Säure ist der Appassimento auf Primitivo Basis die ultimative Empfehlung!