

# TERRE DI CAMPO SASSO



*Il Terroir del Sud*

Terre di Campo Sasso - Sizilien



Italien

Sizilien



**2025 GRILLO  
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 im mediterranen Klima Siziliens wächst die Sorte Grillo, die interessanter ist als ein Pinot grigio und aromatischer als jeder Chardonnay. Die kraftvolle sizilianische Sonne ist im Grillo gespeichert, der Wein ist trotzdem leicht und gefällt mit seiner zitronigen Note, genau dem richtigen Hauch Grapefruit und der wunderbar reifen Säure.

### Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 308 kJ / 73 Kcal

Kohlenhydrate: 1,2 g

davon Zucker 0,0 g

**Zutaten:** Trauben, Konservierungsstoff (Kaliummetabisulfit E224), Stabilisatoren (Gummiarabikum, Kaliumpolyaspartat)

## Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2025
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Sicilia DOC
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	3.00 g/l
<b>Säure:</b>	5.90 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Sizilien
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank
<b>Rebsorten:</b>	Grillo

## Vinifizierung

Die Trauben werden vor der eigentlichen Lese selektioniert, danach entrappt und schonend gepreßt. Der statischen Klärung folgt die temperaturkontrollierte Gärung und der Ausbau in Edelstahltanks.

## Sensorik

Zitrusaromen, herrliche Frische, leicht und beschwingt

## Passt gut zu

schöner Terrassenwein, zu Antipasti

## Lagerfähig

3 Jahre