



Weingut

An ein kleines Château in Saint-Emilion erinnert das Landgut Feudo di Santa Tresa aus der Ferne. Würden da nicht inmitten einer Baumgruppe drei stattliche Palmen ein pittoreskes Zeichen südländischen Flairs setzen. Sizilien gilt - warum auch immer - als trocken /heiße Klimazone. Vergessen wird dabei, daß die Weinberge in bis zu 900 Meter Höhe und hier in Vittoria, am südlichen Teil der Insel, meist sehr küstennah liegen. Die Folge davon sind kühlende Brisen vom Meer und wenige aber ausreichende Niederschläge, die von den tiefgründigen Sand-Lehm-Böden gut gespeichert werden. Dies in Kombination mit einer langen Vegetationsperiode, einer intensiven Sonneneinstrahlung und empfindlich kühlen Nächten sind nahezu ideale Voraussetzungen auch für einen ökologischen Weinbau. Bei den beiden Purato-Weinen geht Feudo di Santa Tresa noch einen Schritt weiter - auch die Vinifizierung erfolgt nach Ökogrundsätzen und die Etiketten, Kartonagen usw. sind konsequent ökologisch hergestellt. Das Gut selbst hat seine Wurzeln im 17. Jahrhundert und Santa Tresa ist die sizilianische Abkürzung für die Heilige Teresa. Auf den knapp 50 Hektar Weinbergen stehen überwiegend Nero d'Avola, Frappato, Cabernet Sauvignon sowie Grillo und Viognier. Wie vielerorts weht auch auf Feudo di Santa Tresa ein völlig neuer Wind mit klaren Zielen und Strukturen um die Tradition mit der Moderne zu verbinden, ist perfekt gelungen. Das Sortiment ist klar strukturiert mit der Konzentration auf das Wesentliche. Eine Super-Empfehlung ist der Grillo-Viognier mit seinem winzigen Hauch Barrique, klassisch der Nero d'Avola mit Cabernet Sauvignon und als Geheimtipp der Cerasuolo di Vittoria (Nero d'Avola und Frappato). Der Nero d'Avola Avulisi ist ein fulminanter Kracher und einer der besten sortenreinen Nero d'Avola, die derzeit produziert werden.

Weinberge

Die knapp 50 Hektar Weinberge liegen im Südosten der Insel auf etwa 900 m Meereshöhe.

Hektarerträge

Nicht mehr als ca. 60 hl/ha liefern die 25 Jahre alten Rebstöcke.

Avulisi I.G.T.

Expertise

Rebsorten:	100% Nero d'Avola
Anbaugebiet:	Sizilien
Jahrgang:	2005
Alkohol in % Vol.:	14,00
Restzucker in g/l:	
Gesamtsäure in g/l:	
Geschmacksrichtung:	trocken

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand geerntet und dann in Edelstahltanks maischevergoren. Die Temperatur übersteigt dabei 28° C nicht. Der Ausbau erfolgt in Barriques, teilweise in neuen, teilweise in gebrauchten.

Charakter

Herrlich dichter und konzentrierter Nero d'Avola in Reinkultur. Große Fruchttiefe, kühle Eleganz, frei von Überreife, kompakt und fest mit reifem Tannin.

Paßt gut zu

Rehkeule oder Hirschmedaillons

Lagerfähig bis

2020

Kurzbeschreibung / Weinkartentext

Großartiger Nero d'Avola in Reinkultur, intensive Frucht, samtiges Tannin bei reifer Säure.

Weitere Weine von Terre di Campo Sasso

Nivuro / Cerasuolo di Vittoria / Avulisi