

TERRE DI CAMPO SASSO



Il Terroir del Sud



Apulien



Weingut

Eine sensationelle Erfolgsgeschichte schreiben die Weine von Terre di Campo Sasso, die innerhalb weniger Jahre zu einem der wichtigsten Artikel im Fachhandel avanciert und in zahlreichen Vergleichsverkostungen positiv aufgefallen sind. An diesen Weinen manifestiert sich die derzeitige Renaissance süditalienischer Weine. Sizilien und Apulien sind en vogue und überraschen immer noch mit hochwertigen und ausgesprochen preisrealistischen Weinen. Terre di Campo Sasso ist zu einem Gemeinschaftsprojekt eines Oenologenteams und regionaler, in Apulien und Sizilien beheimateter Winzer und Produzenten gereift. Das know how aus dem Norden fällt hier auf fruchtbaren, süditalienischen Boden. Vinifiziert werden die Weine vor Ort in bestehenden Kellereien in unmittelbarer Nähe der Weinberge, so daß keine langen Transportwege die Qualität der Trauben nachteilig beeinflussen können. Ebenfalls aus Qualitätsgründen werden die Weine in einem hochprofessionellen Unternehmen in Trient abgefüllt und verpackt. Unter der Leitung des Önologen Allesandro Michelon haben sich mittlerweile mehr als 200 Familien in Sizilien und Apulien Terre di Campo Sasso angeschlossen. Alte, halbverfallene Weinberge wurden wieder instand gesetzt und werden jetzt naturnah bewirtschaftet. Die Winzer, meist Bauern mit nur sehr kleinen Parzellen, liefern die Trauben von ihren teilweise mehr als 50 Jahre alten Stöcken. In Sizilien sind dies in erster Linie die autochthonen Sorten Nero d'Avola und Grillo aber auch kraftvoller Shiraz. Apulien dagegen ist die Heimat von reifem Primitivo und feinerherbem Negroamaro. Alle Weine von Terre di Campo Sasso besitzen eine tiefe Fruchtigkeit, glänzen durch Eleganz und bringen das südliche Terroir optimal zur Geltung.

Weinberge

Die flachen Hügel, Täler und Schluchten der südöstlichen Muge - Ebene und des Itria - Tals weisen rote Böden über Kalkgestein auf. Eben solche findet man auf der Halbinsel Salento. Nachts kommt es in dieser heißen Region zu wüstenähnlichen Abkühlungen, was die Reife der Trauben positiv beeinflusst. Aus diesen kargen Regionen stammen die Negroamaro- und Primitivo - Trauben für Terre di Campo Sasso.

Hektarerträge

Das extreme Klima und der vergleichsweise karge Boden sind schon eine natürliche Ertragsbeschränkung. Der Ertrag liegt im Jahresmittel bei ca. 60-70 hl/ha.

Pressestimmen

2000	WEIN+MARKT	15 Punkte
	WEINWIRTSCHAFT	15 Punkte
2001	VINUM: "bester italienischer Rotwein unter 7,- €"	

Primitivo Puglia I.G.T.

Expertise

Rebsorten:	100% Primitivo
Anbaugebiet:	Apulien
Jahrgang:	2006
Alkohol in % Vol.:	13,50
Restzucker in g/l:	1,60
Gesamtsäure in g/l:	5,45
Geschmacksrichtung:	trocken

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.

Charakter

Kräftiges Rot, fast schwarz, intensives Bukett von Waldfrüchten, am Gaumen würzig, eingelegte Früchte, üppige Fruchtsüße, kräftige Struktur mit intensivem Finale.

Paßt gut zu

würzigen Fleischgerichten, reifem Käse

Lagerfähig bis

2012

Kurzbeschreibung / Weinkartentext

Star der apulischen Weine ist der Primitivo, ein kraftvoller, fruchtkonzentrierter und mit potentem Gerbstoff ausgestatteter Wein voll üppiger Fruchtsüße.

Weitere Weine von Terre di Campo Sasso

Grillo / Rosato / Nero d'Avola / Negroamaro / Salento Rosso / Syriacos