

TERRE DI CAMPO SASSO



Il Terroir del Sud

Puglia



Al momento non esiste una seconda regione produttrice di vini – almeno in Italia – che è oggetto di interesse nella scena del vino come lo è l'Italia del Sud. Solo pochi anni fa la parte bassa dello stivale sotto l'aspetto della viticoltura era ancora considerata una regione poco sviluppata. Anche se erano già ben note le potenzialità climatiche e paesistiche della Sicilia, Basilicata e Puglia tuttavia mancava la scintilla iniziale e soprattutto il know-how per trasformare le possibilità già esistenti in vini ben fatti e senza difetti. Persino i più grandi ottimisti stentavano a credere che lo sviluppo suscitato da un paio di enologi consulenti come anche da investimenti effettuati da parte di grandi cantine mostrasse una tale dinamica.

Oggi i vini più eccitanti ed avvincenti provengono da vitigni che nascono solo in Sicilia o in Puglia, questo semplicemente perché solo lì trovano tanto sole da poter maturare in maniera ottimale. Non per ultimo anche grazie al Terroir - con il suo terreno fertile i vini del sud possono essere prodotti a prezzi quasi imbattibili. Dalla grande quantità degli ottimi vini un'equipe di giovani enologi ha selezionato sette straordinari vini che vengono commercializzati sotto il marchio di Terre di Campo Sasso. Considerato che le strutture di imbottigliamento in Sicilia e in Puglia non corrispondono ancora ai rigidi requisiti di qualità richiesti, i vini finiti vengono imbottigliati ed etichettati in una modernissima struttura nel nord del Paese. Il risultato sono vini meravigliosamente fruttati e puliti che mettono in risalto in maniera eccellente il Terroir del Sud.

Vigneti

I vini provengono dalla Sicilia occidentale, la più vasta superficie continua di vigneti in Italia. Nella regione a sud di Castelvetro vi è un clima estremamente caldo e molto secco. Per adattarsi a dette condizioni climatiche si predilige la forma di allevamento ad alberello. Dai terreni chiari con sfumature rosso-marrone e piuttosto poveri nascono sotto forti riduzioni di resa vini concentratissimi - specialmente dai vitigni autoctoni come il Grillo e il Nero d'Avola.

Resa per ettaro

Il clima estremo e il terreno povero rappresentano una naturale restrizione della resa. La media annua è di circa 60 – 70 hl/ha.

Stampa

2000	WEIN + MARKT	15 punti
	WEINWIRTSCHAFT	15 punti
2001	VINUM: miglior vino rosso italiano ad un prezzo inferiore ai € 7	

Primitivo Puglia I.G.T.

Dati tecnici

Vitigno:	100% Primitivo
Area di coltivazione:	Puglia
Annata:	2005
Contenuto alcolico:	13,50
Residuo zuccherino in g/l:	1,64
Acidità totale in g/l:	5,41
Gusto:	secco

Vinificazione

Le uve vengono selezionate durante la raccolta. La macerazione delle vinacce a temperatura controllata tra i 24–26°C dura circa 8 giorni. In seguito una parte del vino viene affinato per 6 mesi in barrique.

Descrizione organolettica

Colore rosso quasi nero con un intenso bouquet di frutti di bosco. Al palato leggermente speziato e con profumi di frutti in conserva., dolce con grande strutture e un intenso finale..

Si sposa bene con

Carni ben speziate e formaggio stagionato

Conservabile fino a

2011

Breve descrizione per le carte dei vini

Il Primitivo è la star tra i vini della Puglia. Forte concentrato di frutta con un potente tannino e lussureggiante frutto

Altri Vini di Terre di Campo Sasso

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