



ACQUISTATO IL

"Terra di Rosso" Piedirosso Campania IGP 2020

2020

Eleganza campana



Svinando

Dal 2017 il famoso Terra di Lavoro, uno dei più amati vini campani al mondo (almeno a giudicare dal numero di premi e di recensioni entusiastiche ricevute negli anni) ha un "fratello minore". E' questo Terra di Rosso, Campania IGT che nasce da una lavorazione in purezza di uve Piedirosso, la parte eccedente rispetto a quella raccolta per il taglio del Terra di Lavoro, nelle annate eccellenti. Suoli vulcanici e piante di età compresa tra i 22 e i 24 anni, garantiscono una qualità super elevata. La vendemmia, manuale, si svolge a inizio ottobre. La vinificazione è tradizionale, con una lunga fase di macerazione che prosegue per circa 20 giorni. L'affinamento è svolto in barrique, nuove di Allier e Never, e si prolunga per non meno di 8 mesi. Rosso rubino non troppo carico, Terra di Rosso presenta un bouquet ricco, con note fruttate di ciliegia, ribes, more, fragola, lamponi e mirtilli, seguite da ricordi di viola, geranio, lavanda e macchia mediterranea. In bocca è fresco, ma anche morbido ed elegante. Piacevolmente tannico, è un rosso estremamente fine che può anche essere accostato a piatti mediamente delicati come una zuppa di pesce o, per gli amanti delle ricette della tradizione, anche a una golosa parmigiana di melanzane.

Azienda Agricola Galardi nasce da un sogno condiviso tra cinque persone. Maria Luisa Murena, Arturo Celentano, Roberto Selvaggi, Francesco e Dora Catello, nel 1991, decisero di dar vita a una nuova realtà, capace di valorizzare al meglio i tanti buoni frutti della loro terra. Siamo a Sessa Aurunca, sulle pendici di Roccamonfina. Qui, su suoli vulcanici e con l'aiuto di un grande "winemaker" come Riccardo Cotarella, iniziano il loro percorso alla scoperta delle potenzialità dell'Aglianico e del Piedirosso, fino ad allora decisamente poco valorizzati dai produttori locali. Seguendo criteri moderni di una viticoltura ragionata, e grazie a un terroir unico nel suo genere, qui possono nascere vini di grandissima qualità e spiccato carattere. Nasce così il mitico "Terre di Lavoro", oggi considerato uno dei più interessanti prodotti del nobile Aglianico. Un vino che, come hanno spesso scritto critici enologici di fama mondiale, ha portato la cantina Galardi nell'élite del vino rosso italiano.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento

cordone speronato

Densità imp.
Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Campania

Uve

100% piedirosso

Gradazione

14% vol

Temp. Servizio

16 gradi

Quando Berlo

entro 10 anni

Abbinamento

Menu di Carne

Vinificazione

Contatto con le bucce per 20 giorni, con affondamento del cappello più volte al giorno. Fermentazione malolattica totalmente sviluppata in contenitori di acciaio

Sensazioni

COLORE: Rubino intenso **PROFUMO:** Sensazioni aromatiche persistenti e lunghe che mostrano quanto le cure in vinificazione non deludono in termini di spessore e profondità delle sensazioni. Una vena vegetale di freschezza **SAPORE:** Vino pieno di gusto e fruttuosità, la ciliegia in prima linea. Tannini morbidi e sottili

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821