ACQUISTATO IL ....

"Terra di Lavoro" Campania IGP 2017 2017

Il rosso campano premiato dalla critica

E' uno dei vini italiani più premiati dalla critica internazionale più esigente. Un vino da super intenditori, raro e prezioso. Stiamo parlando del Campania IGT Terra di Lavoro, figlio di due grandi vitigni tipici del nostro meridione. Aglianico all'80% e Piedirosso per la parte restante. Terra di Lavoro è il frutto di una scommessa. E' la dimostrazione che da vitigni antichi e profondamente tipicizzati, allevati su suoli unici per composizione e natura vulcanica, si possono ottenere vini capaci di imporsi, per qualità, anche al di fuori dei nostri confini. I vigneti si trovano a circa 400 metri sul livello del mare, con una bella esposizione verso Sud-Ovest. Piante che possono arrivare a oltre 20 anni di età, con radici che scendono in profondità per trarre il proprio nutrimento e portare a maturazione grappoli ricchi in termini di aromi e profumi, con tannini maturi e dolci. Vendemmia manuale a fine settembre, la fase di macerazione sulle bucce si protrae per circa 20 giorni, durante i quali il cappello viene spinto in basso più volte al giorno. Dopo la svinatura, il vino viene passato in barrique nuove di Allier e Never, per la fase di maturazione che si protrae per circa 12 mesi. Nasce così un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino, intenso e impenetrabile. Il naso è fresco e balsamico. Verde e vegetale in un primo momento, con il passare dei secondi acquisisce una chiara connotazione fruttata, con una sottile speziatura che ricorda il finocchietto selvatico, ma anche il pepe bianco e il té verde. In bocca è gradevolmente vinoso, con una spiccata sensazione fresca, ben bilanciata da un corpo pieno. La persistenza è lunghissima, sia al naso che alla bocca. Perfetto per accompagnare i grandi piatti della tradizione campana, se vogliamo rendergli davvero giustizia possiamo abbinarlo a un goloso piatto di paccheri di Gragnano al ragù.

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 Pedirosso, 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 della viticoltura italiana.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo IGP
Provenienza	Campania
Uve	20% aglianico 80% piedirosso
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menu di Carne
Vinificazione	Contatto con le bucce per 20 giorni, con affondamento del cappello più volte al giorno.
Sensazioni	COLORE: Rosso cupo ma con intensi e brillanti riflessi violacei. PROFUMO: Il naso è compatto, ha bisogno di un po' di tempo per esprimersi. Quando è il tempo giusto abbiamo un cupo mirtillo, una foglia di eucalipto, una radice di liquirizia. SAPORE: un granitico sorso di frutto polposo che non lascia spazio ad altro per un lungo tempo. Poi una appena acerba ciliegia nera, il carico acido dei frutti di bosco, e una sapida gratificante sensazione vinosa.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc