LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Terra di Lavoro |
| **Millésime** | 2017 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2039 |
| **Producteur** | Galardi |
| **Style de vin** | rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, côté minéral très prononcé, riche en tanins, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | IGP Roccamonfina |
| **Cépages** | 20% piedirosso, 80% aglianico |
| **Alcohol percentage** | 99,99% vol |
| **Description** | Galardi est un domaine culte, mais de taille plutôt réduit. Il se trouve à l'extrémité nord-ouest de la Campanie, à tout au plus 5 km de Lazio. L'aglianico et le piedirosso y sont cultivés autour de Sessa Aurunca, dans des vignobles aménagés sur des versants volcaniques avec vue sur mer. Ensemble, ils composent l'assemblage du seul vin du domaine, le 'Terra di Lavoro' ce qui signifie terre du travail. Au départ, le domaine servait de hobby à trois cousins/cousines. Mais après avoir rencontré Riccardo Cotarella, le célèbre œnologue, ils ont décidé d'exploiter pleinement les potentialités de l'héritage familial, quelques ha de vignobles sur les versants volcaniques du Roccamonfina.<br><br>Depuis le 'Terra di Lavoro' est devenu un vin culte qui ne récolte que des louanges dans les guides internationaux même s'il est commercialisé sous une appellation plutôt confidentielle : IGP Roccamonfina Rosso. La première année, en 1994, la production se limitait à 1.000 bouteilles, aujourd'hui, elle en comporte 30.000 d'un vin très exclusif, composé de 80 % d'aglianico et 20 % de piedirosso.<br><br>Le Terra di Lavoro a une couleur profonde, des arômes terreux et minéraux avec une pointe de tabac et beaucoup de fruits noirs. Plein et puissant en bouche, avec une grande profondeur. Cette bouteille a besoin de quelques années. Vin extraordinaire. |
| **Servir sur** | plats épicés, pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, gibier |
| **Origine** | Vallemarina, Galardi, situé à 400 mètres au-dessus du niveau de la mer, avec une exposition Nord-Est/Sud-Ouest et un sol volcanique. |
| **Rendement** | 10 hectares de vignes - 4.500 pieds de vigne par hectare - 5.000 kilos de fruit par hectare |
| **Vendange** | Septembre - octobre 2011 |
| **Vinification** | Presse douce, 15-20 jours de macération. Fermentation alcoolique en cuves en inox à une température controllée. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon en liège |
| **Elevage** | Le vin passe 12 mois en nouvelles barriques en Allier et Nevers |
| **Analytique** | Alc: 13% vol |
| **Production** | 15.000 bouteilles |