LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Terra di Rosso
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
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	100% piedirosso
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. 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. Le Terra di Rosso a une couleur rouge rubis intense aux reflets violacés. Le nez dévoile des arômes de cerise, de lavande et de myrte, le tout sur une nuance végétale qui lui procure une belle fraîcheur. La bouche est gourmande, fraîche et harmonieuse, avec des tanins parfaitement intégrés. Salin et tendu, il termine sur une très bonne persitance.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier
Origine	San Carlo di Sessa Aurunca - 1ha - 400m d'altitude - âge des vignes : 21-23 ans
Rendement	4.500 pieds/ha - 7.500 kg/ha
Vendange	6, 21 et 22 septembre
Vinification	Presse douce, 20 jours de macération. Fermentation en cuves en inox à une température controllée. Le vin passe 8 mois en nouvelles barriques en Allier et Nevers, suivi par plusieurs mois de bouteilles. Non clarifié et non filtré.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	Le vin passe 8 mois en nouvelles barriques en Allier et Nevers
Analytique	Alc: 14% vol - Acid. tot. 5,28gr/L - PH 3,55
Production	6.500 bouteilles