LICATA
WIJNFICHE

Naam	Terra di Lavoro
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Galardi
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, uitgesproken mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Roccamonfina
Druivensoorten	20% piedirosso, 80% aglianico
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	Galardi is een eerder klein cultdomein. Het ligt genesteld in het uiterste noordwesten van Campanië, op hooguit 5 kilometer van Lazio. Rond Sessa Aurunca, op de vulkanische hellingen met zicht op zee, groeien de plaatselijke aglianico- en piedirossodruiven, die samen de enige wijn van dit domein maken: 'Terra di Lavoro', dat 'Land van het werk' betekent. Het landgoed was eerst niet meer dan een tijdrovende hobby voor drie neven en nichten. Na hun ontmoeting met topoenoloog Riccardo Cotarella beslisten ze echter al gauw om het volle potentieel van hun familie-erfenis, enkele hectaren op de vulkanische hellingen van de berg Roccamonfina, te realiseren. 'Terra di Lavoro' geniet ondertussen een ware cultstatus en scheert hoge toppen in internationale wijngidsen, hoewel hij door het leven gaat onder de minder bekende herkomstbenaming IGP Roccamonfina Rosso. De productie van 1.000 flessen in 1994 (het eerste jaar) werd inmiddels opgedreven naar 30.000. Toch blijft dit een exclusieve icoonwijn, bestaande uit 80% aglianico en 20% piedirosso, een blend waar niet van afgeweken wordt. De Terra di Lavoro heeft een diepe kleur, aardse en minerale aroma's met een hint van tabak en veel zwart fruit. Vol en krachtig van smaak met veel diepte. Zeer complex met een lange afdronk. Deze fles vraagt om enkele jaren flesrijping. Prachtige wijn.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Vallemarina, Galardi, gelegen op 390 m. boven zeeniveau, met een Noord-Oost, Zuid-West expositie en een bodem rijk aan vulkanische gesteente.
Opbrengst	5 aren met een densiteit van 1821 wijnstokken per are en een opbrengst van 2 ton per are
Oogst	September-Oktober
Vinificatie	Zachte persing, maceratie van 15-20 dagen. Fermentatie in inoxen vaten onder gecontrolleerde temperatuur. De wijn rijpt 12 maanden in nieuwe barriques, Allier en Nevers gevolgd door extra rijping van verschillende maanden in de fles. Niet gezuiverd noch gefilterd.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	De wijn rijpt 12 maanden op nieuwe barriques van Allier en Nevers.
Analytisch	Alc: 13% vol
Productie	15.000 flessen
Recensentscores	James Suckling: 96