LICATA
WIJNFICHE

Naam	Terra di Lavoro
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2038
Producent	Galardi
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, uitgesproken mineraal, mondvullende 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 zwartrode Terra di Lavoro 2011 ruikt enorm complex en geconcentreerd met aardse en minerale aroma's, grafiettoetsen en veel zwart fruit. Deze krachtpatser uit het heel rijpe topjaar 2011 is zoals in de andere beste jaren vol en krachtig van smaak met een massieve structuur en eindeloze lengte. Deze 2011 smeekt om nog minstens tot 2019 in de kelder te mogen rusten. Adembenemende zuiderse topwijn.
Serveren bij	kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pelswild
Oorsprong	Vallemarina, Galardi, gelegen op 400 meter boven zeeniveau, met een goede aflopende expositie naar de Tyrreense zee en een bodem rijk aan vulkanisch gesteente.
Opbrengst	10 hectare wijngaard - 4.500 wijnstokken per hectare - ongeveer 5.000 kilo fruit per hectare
Oogst	September - oktober 2011
Vinificatie	Eerst een zachte persing van de druiven, gevolgd door de schilweking in inox tanks waarna de alcoholische gisting begint, eveneens in inox tanks.
Opvoeding	De wijn rijpt 12 maanden op nieuwe barriques van Allier en Nevers.
Analytisch	Alc: 13% vol
Productie	15.000 flessen
Recensentscores	James Suckling: 95