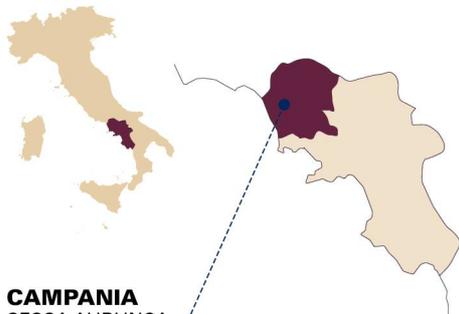


TERRA DI LAVORO 2017

SESSA AURUNCA (CE) / CAMPANIA



CAMPANIA
SESSA AURUNCA
41° 15' 11.87" N
13° 56' 19.24" E

L'impegno di trasformazione del vigneto e delle pratiche di cantina, assunto nel 1991 produce il suo primo frutto con la vendemmia del 1993. Il risultato ha prodotto un vino che nonostante la gioventù mostrava già al suo esordio tutte le potenzialità espressive di un gran vino. Il 1994 segna la nascita definitiva del "TERRA DI LAVORO". La potenzialità del terreno vulcanico e l'incontro con Riccardo Cotarella, enologo di grande valore e particolarmente sensibile al recupero e alla valorizzazione dei vini del Meridione, portarono alla nascita, nel 1993, del Terra di Lavoro, un prodotto che fu per tutti un'incredibile sorpresa.



ANNO DI FONDAZIONE
1991



ESTENSIONE TERRITORIO
10 Ha



ENOLOGO
RICCARDO COTARELLA



BOTTIGLIE IN UN ANNO
30.000



VITIGNI
AGLIANICO - PIEDIROSSO



TIPOLOGIA
Vino rosso – IGP



ZONA DI PRODUZIONE
S. Carlo di Sessa Aurunca. Altitudine circa 400 metri s.l.m.



VITIGNO
Aglanico 80%, Piediroso 20%.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Cordone speronato.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI
21 - 23 anni 60%, 14 anni 20%, nuovi vigneti 20%



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Contatto con le bucce per 20 giorni, con affondamento del cappello più volte al giorno. Fermentazione malolattica totalmente sviluppata in contenitori di acciaio. Affinamento in barriques nuove di Allier e Never per 12 mesi.



COLORE
Rubino, intenso, impenetrabile. Sfumature di prugna, pompeiano, castagna, cremisi, carminio, porpora.



PROFUMO
Il naso è intenso, stratificato e persistente. Ma una nota così fresca di un pot-pourri floreale di petali rossi di gerani e rose e di più esotici e misteriosi fiori sono senza dubbio una sorpresa. Un secondo affondo del naso ci porta in territori percorsi più volte, più caldi, con arie intrise di note balsamiche di resina vegetale e mentuccia selvatica. Nuvole sparse di sensazioni affumicate speziate da bacche di pepe nero.



SAPORE
La lingua è asciugata rapidamente da tannini setosi e da una gradevole acidità. Il sorso è caldo, complesso e di lunghissima persistenza. Ritornano al naso le note aromatiche incontrate all'olfatto. Il vino si apre man mano nel bicchiere e sentiamo innesti di gelsomino, e poi sensazioni più scure e riconosciamo frutti di bosco neri, more e mirtilli. Poi ancora più intense, cuoio, polvere di caffè, liquirizia, la rassicurante grafite...

