

# TERRA DI LAVORO 2019

## 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**  
23-25 anni 60%, 16 anni 20%, 3 anni 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**  
Rosso rubino scuro.



**PROFUMO**  
Al naso soffi di violetta, note balsamiche di liquirizia ed eucalipto, polveri speziate di cardamomo e pepe bianco.



**SAPORE**  
Il sorso è elegante, pieno, complesso e come sempre lunghissimo. Il retrogusto conferma i profumi, ma la trama si infittisce con sensazioni di agrumi e infiltrazioni erbacee sul caratteristico finale minerale.

