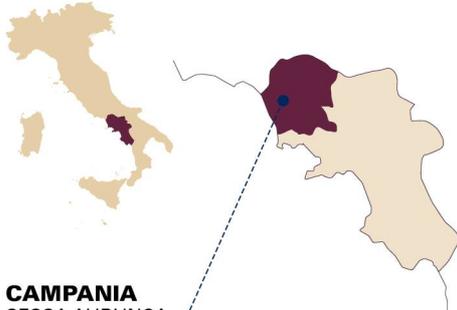


TERRA DI ROSSO

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
Piedirosso 100%.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Cordone speronato.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI
23 - 25 anni



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 8 mesi.



COLORE
Rosso brillante.



PROFUMO
Profumi intensi, persistenti, freschi e avvolgenti. Mora, lampone, confettura di fragola, fiore di glicine, ciliegia nera.



SAPORE
Al palato è irruento, potente e saporito. Le sensazioni sono in continuità con il naso consentendo una degustazione lunga e appassionata. Tornano la ciliegia, la mora, ma anche il tabacco, note balsamiche di eucalipto e spezie di semi di finocchio. La beva è succosa e appagante.

