



Terre di Lavoro

Roccamonfina IGT 2013

Azienda Agricola Galardi

Terra di Lavoro Roccamonfina Igt dell'Azienda Agricola Galardi è un vino di grande struttura e prestigio realizzato dalla sapiente miscela di Aglianico e Piediroso, affinato in barriques nuove di rovere per dodici mesi. Le annate che vanno dal 1994 ad oggi hanno visto un crescendo costante nell'attenzione degli esperti e del pubblico. Ai primi entusiastici giudizi dei maggiori esperti americani, Robert Parker, Daniel Thomases, James Suckling e Stephen Tanzer, si sono aggiunti quelli dei più autorevoli critici internazionali. In ambito nazionale particolare soddisfazione hanno suscitato i lusinghieri riconoscimenti del Gambero Rosso, dell'Associazione Italiana Sommelier, de L'Espresso, di Alessandro Masnaghetti e di Luca Maroni. Fino a Luigi Veronelli che ha più volte classificato il Terra di Lavoro miglior vino italiano in assoluto.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Roccamonfina
Denominazione	IGT
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Campania
Localizzazione	San Carlo di Sessa Aurunca
Vitigno	Aglianico 80% ;Piediroso 20%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Cupo e intenso
Gusto	Immane la nota minerale, spina dorsale del Terra di Lavoro da sempre. Tannini spiccati. Persistenza lunga, molto lunga
Profumo	Panorama aromatico che va dai frutti di bosco a bacca rossa alle note balsamiche della resina con pochi speziati e una presenza vegetale
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosate, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18°-20° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	400 m s.l.m. m
Densità impianto	4.500 ceppi per ettaro
Età ceppi	Da 9 a 22 anni
Resa per ettaro	5.000 kg
Epoca vendemmia	Metà ottobre
Vinificazione	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