





# TERRA DI LAVORO



2005

ROCCAMONFINA

Indicazione Geografica Tipica

Prodotto e imbottigliato dalla Galardi s.r.l.  
Sessa Aurunca - Caserta - Italia

Prodotto in Italia

13% VOL.

**Di Antonio Indovino**

**Roccamonfina Rosso IGT, Terra di Lavoro, Galardi, 2005**

L'Azienda Agricola Galardi nasce da una radicata passione per la terra dei proprietari Maria Luisa Murena e Francesco Catello, Dora ed Arturo Celentano. La cantina si trova nella frazione S. Carlo di Sessa Aurunca, ed i vigneti sono immersi tra boschi di castagni e gli uliveti, sulle pendici vulcaniche del cratere di Roccamonfina che affacciano sul golfo di Gaeta. La potenzialità del terreno vulcanico e l'incontro (nel 1991) con Riccardo Cotarella, enologo particolarmente sensibile al recupero e alla valorizzazione dei vini del Meridione, hanno portato alla nascita, con la prima vendemmia nel 1993, del **Terra di Lavoro**.

Si tratta di un "blend" di Aglianico e Piedirosso (rispettivamente nelle percentuali dell'80 e 20%), ottenuto da vigne esposte a Sud-Ovest, allevate a cordone speronato secondo i criteri dell'agricoltura biologica. La fermentazione avviene in acciaio (dove svolge anche la "malolattica") con macerazione pellicolare di 20 giorni, dopodiché, il vino viene elevato in barriques nuove di Allier e Never per 12 mesi e successivamente imbottigliato con un affinamento minimo di 8 mesi prima d'esser commercializzato (dai riferiti all'annata 2005).

Nel calice si fa apprezzare per la sua integrità, la grandissima espressività ed armonia. Alla vista si presenta con una trama fitta e luminosa al contempo, dalla tonalità rubina appena granata sull'orlo e dotato di una discreta trasparenza.

L'espressività sotto il piano olfattivo è da encomio, tale è la stratificazione e la dinamicità con cui evolve nel calice: frutti di bosco ed amarena sotto spirito, cioccolato fondente e spezie scure, note di iodio e zolfo, sottobosco e radici di liquirizia, nonché richiami balsamici e mentolati.

Il sorso è austero, di grande impatto, avvolgente e soretto con equilibrio da una notevole trama fresco-sapida e tannini rigorosi ma mai allappanti. Perfetta è la coerenza nei richiami olfattivi per via retronasale, con una lunga e piacevole chiusura che rimanda agli aromi di sottobosco. La vividezza nel calice, la freschezza gustativa ed il grandissimo equilibrio, comprovato dalle pressochè assenti precipitazioni tartariche sul fondo della bottiglia sono indici di una grandissima longevità di questo vino.

Personalmente ho avuto modo di apprezzare in pieno il **Terra di Lavoro** in un ampio calice ad una temperatura di 18/20°C, stappato circa 3 ore prima di degustarlo e, ovviamente, dopo una paziente ed accorta conservazione in cantina.

Ne consiglieri l'abbinamento con un piatto di grande struttura e personalità come: Guancia di Vitello Brasata servita col suo Fondo e Tartufo su Purea di Patate.

Prezzo in enoteca: 40-45€ (per le ultime annate in commercio)

Contatti: [www.galardi.net](http://www.galardi.net)

**Antonio Indovino, Sommelier dello Yacht Club di Marina di Stabia,  
Responsabile del GDS AIS Penisola Sorrentina**

I contenuti presenti sul blog **Il Narratore Enico**, dei quali è autore il proprietario del blog, non possono essere copiati, riprodotti, pubblicati o redistribuiti perché appartenenti all'autore stesso.

E' vietata la copia e la riproduzione dei contenuti in qualsiasi modo o forma.

E' vietata la pubblicazione e la redistribuzione dei contenuti non autorizzata espressamente dall'autore.

Copyright © **Il Narratore Enico** by **Antonio Indovino**. All rights reserved.