

SCHEDA DEGUSTATIVA

TERRA DI LAVORO

2019

—

L'annata nel suo complesso sembra non risentire dei cambiamenti climatici, non vi sono fenomeni atmosferici in contrasto con la corretta crescita e maturazione delle uve. Nessuna gelata o temperature eccessivamente alte hanno influenzato l'andamento del 2019. I primi mesi dell'anno si presentano freddi e ventosi, tipici della zona. Le piogge sono presenti ma moderate. L'estate si presenta all'inizio di giugno consentendo la corretta maturazione delle vigne. La vendemmia di piedirosso è anticipata rispetto al passato ma non tanto quanto le annate calde come la 2017. Alcune piogge di inizio ottobre rallentano la vendemmia di aglianico che inizia finalmente nella seconda settimana del mese.

In degustazione l'annata 2019 riflette perfettamente l'andamento climatico dell'annata presentandosi già con un grande equilibrio nel bicchiere come lo sono state le temperature durante l'anno.

Il vino scende scuro nel bicchiere. È solo l'unghia in trasparenza che ci mostra il Terra di Lavoro nella sua fase di prima gioventù con delle tonalità di rubino cangiante fino al violetto del bordo bicchiere.

Vengono al naso soffi di violetta, note balsamiche di liquirizia ed eucalipto, polveri speziate di cardamomo e pepe bianco.

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.