

## SCHEMA DEGUSTATIVA

### TERRA DI LAVORO

2001

—

Il 2001 è assolato, caldo e siccitoso. Pur non avendo le punte del 2000, le escursioni termiche sono più modeste e il caldo si fa sentire. Piove anche d'estate ma l'acqua è concentrata in pochi giorni sparsi, e non fa danni. La vendemmia è bellissima e l'uva è perfetta. Il vino segue questo naturale andamento climatico: è certamente una delle migliori prove di Terra di Lavoro.

La degustazione inizia con le sensazioni visive alle quali questa annata offre un tessuto cromatico complesso, un rosso rubino di impenetrabilità totale.

All'olfatto si percepisce un profumo pulito nel quale troviamo sentori di mora, mirtillo, fragola, amarena, confettura di frutti di bosco insieme a note speziate dal pepe nero alla liquirizia.

All'assaggio, ritroviamo il territorio, i boschi che circondano i vigneti, il terreno vulcanico su cui sono allevate le vigne, ed una morbidezza cui corrisponde un'esplosione di tannini vellutati ed un'acidità perfettamente calibrata. In bocca è concentrato, raffinato, polposo, rotondo, di persistenza interminabile.

Il Terra di Lavoro 2001 si presenta immediato, ma anche da lasciare in cantina a riposare per degustarlo, ancora più maturo, tra qualche anno.

Da abbinare con arrostiti di carni rosse, cacciagione, selvaggina ed anche, come a noi piace particolarmente, con formaggi stagionati quali un "monaco" di livello, se si ha la fortuna di trovarlo!