

SCHEDA DEGUSTATIVA

TERRA DI LAVORO

2011

—

E', il 2011, un Terra di Lavoro di "razza". Figlio di una splendida annata assoluta, calda al punto tale da far vendemmiare già a fine settembre.

Inverno, primavera e inizio estate molto piovosi, poi metà giugno e metà luglio miti. Piove anche a fine luglio poi più niente. La pioggia mancherà l'intero agosto e settembre. La temperatura sale a metà agosto e si manterrà afoso fino al 25 settembre, determinando, con l'inevitabile calo notturno, un'ottimale escursione termica. La vendemmia si avvia il 28 settembre. L'andamento particolarmente siccitoso ispessisce le bucce e asciuga l'uva, determinando una concentrazione zuccherina che determina una seppur minima anticipazione della vendemmia. Questa condizione climatica ha prodotto un classico e ben riuscito Tera di Lavoro. Le notevoli escursione termiche hanno contribuito determinarne eleganza ed equilibrio.

E' rosso cupo, denso e venato, con espressione giovanile contenuta sull'unghia più estrema. Il profumo è netto, balsamico, incisivo e complesso. Si svela nelle sue varianti durante l'ossigenazione nel bicchiere. Ad ogni approccio è uguale e diverso. Lungo e vivace, non stanca mai la degustazione. Il mirtillo e l'amarena, una lingua d'erba e pepe bianco. E ancora altro nelle varianti, col tempo. L'assaggio regala belle memorie dei luoghi: i boschi, il vulcano, il sole e l'ombra.

In bocca ritroviamo l'equilibrio tra i soffici tannini e la giovane acidità sorretta dalla caratteristica sapidità minerale. Finale lungo e armonico tra sensazioni di confettura di prugne e tocchi erbacei e una gradevole sensazione vinosa.

Il vino è polposo, rotondo e come sempre di persistenza interminabile.