

## SCHEDA DEGUSTATIVA

### TERRA DI LAVORO

2010

---

La stagione invernale 2010 è risultata particolarmente umida e piovosa con temperature nei dintorni delle medie. La stagione primaverile 2010 è risultata particolarmente umida e piovosa con temperature in linea con quelle del periodo climatico, dato dalla media delle stagioni primaverili 1971-2000.

Nel 2010 L'andamento climatico e meteorico dei mesi di settembre e di ottobre non ha portato ai miglioramenti auspicati. Il sole è stato avaro e le piogge di settembre hanno portato ad un allungamento dei tempi di maturazione fino alla fine di ottobre.

La salute delle uve ha consentito di conservare a lungo l'uva sulla pianta. Si vendemmia il 20, 21, 22, 23, 28 ottobre Il vino si presenta elegante, con un aroma di freschi frutti neri, corpo minerale e balsamico.

Molto vicino all'annata 2009. Un vino pronto per una lunga permanenza in bottiglia per l'invecchiamento.

Il vino è di colore porpora intenso quasi impenetrabile. Al naso si apre con aromi di terra e di affumicato poi seguono sentori di tabacco e grafite. Note di amarene mature, cassis, tabacco e cuoio le ritroviamo poi al palato: in bocca il Terra di Lavoro 2010 è strutturato e corposo.

Questo vino si abbina splendidamente con stracotti all'italiana o alla francese, carrè di agnello in crosta o tagli manzo.