

SCHEMA DEGUSTATIVA

TERRA DI LAVORO

2005

Come il 2002: il vino cambia. Anche questo nuovo anno piovoso regala al Terra di Lavoro un'inaspettata prontezza. Ecco che il vino appare già più maturo con minor presenza di frutta e una carica speziata e minerale più evidente.

La degustazione inizia con le sensazioni visive alle quali questa annata offre un tessuto cromatico complesso, un rosso rubino di impenetrabilità totale. Sull'unghia note rosso porpora. Anche la consistenza glicerica del vino è apprezzabile a vista.

Un vino unico nella sua inconfondibile identità. 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. Il tutto su un tessuto minerale continuo e persistente di grafite.

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 2005 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, selvaggina ed anche, come a noi piace particolarmente, con formaggi stagionati (non molto sapidi) quali un "provolone monaco" di livello, se si ha la fortuna di trovarlo!

Per gli appassionati di cioccolato Napoleone Neri ha studiato un abbinamento con un blend di cacao del Centro America 100% aromatizzato al moscato.