

SCHEMA DEGUSTATIVA

TERRA DI LAVORO

2003

—

Il 2003 è un anno caldo e si sente. Il Terra di Lavoro si presenta con un frutto potente che solo la notevole carica tannica e minerale riesce ad equilibrare.

La degustazione inizia con le sensazioni visive alle quali questa annata offre un aspetto cromatico deciso, un rubino che non traspare con sottili pennellate granato. Anche la consistenza glicerica del vino è apprezzabile a vista.

Un vino unico nella sua inconfondibile identità. Al naso si percepisce un denso blocco olfattivo: alcol e frutta, nel quale troviamo sentori di mora, mirtillo, ciliegia, confettura di frutti di bosco insieme a note speziate dalla liquirizia al pepe bianco, dal tabacco bruno al rabarbaro. Il tutto su un tessuto minerale continuo e persistente di grafite, che taluni leggono come goudron o altri affumicato intenso.

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 soffici e serrati ed un'acidità perfettamente calibrata.

In bocca è concentrato, raffinato, polposo, rotondo, con note balsamiche ed un lungo interminabile finale di resina e cacao amaro.

Il Terra di Lavoro 2003 si presenta morbido ma complesso, mostra di voler riposare in cantina 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!