

SCHEDA DEGUSTATIVA

TERRA DI LAVORO

2013

L'annata della vendemmia 2013 è segnata da una stagione climatica dominata dalle piogge: invernali, primaverili ed estive. Arriviamo a metà luglio con una consistente riduzione del carico di uve da rendere superfluo scendere in campo a diradare. Agosto fortunatamente è caldo: le uve hanno potuto beneficiare del Sole per concentrare gli zuccheri in maniera ottimale.

Il Terra di Lavoro 2013 sta evolvendo velocemente in bottiglia regalando belle sensazioni ad ogni nuovo assaggio. La caratteristica principale é la prontezza espressiva ed aromatica principalmente orientata sui sentori dei frutti a bacca rossa con intrusioni aromatiche nel fresco e balsamico sottobosco.

Questa annata si fa notare per un corpo prorompente indice della propria volontà di supportare il lavoro necessario per invecchiare lungamente. I tannini sono importanti ma mai aggressivi. Le componenti aromatiche, in piena fase evolutiva, sono quelle di sempre, con le vene minerali, le tessiture balsamiche e fruttate in continuo progresso durante la lunga degustazione supportata dalla ancor più lunga persistenza