

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Terra di Lavoro
<b>Millésime</b>	2014
<b>Producteur</b>	Galardi
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, côté minéral très prononcé, tanins délicats, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT Roccamonfina
<b>Cépages</b>	20% piedirosso, 80% aglianico
<b>Description</b>	<p>Galardi est un domaine culte, mais de taille plutôt réduit. Il se trouve à l'extrémité nord-ouest de la Campanie, à tout au plus 5 km de Lazio.</p> <p>L'aglianico et le piedirosso y sont cultivés autour de Sessa Aurunca, dans des vignobles aménagés sur des versants volcaniques avec vue sur mer.</p> <p>Ensemble, ils composent l'assemblage du seul vin du domaine, le 'Terra di Lavoro' ce qui signifie terre du travail. Au départ, le domaine servait de hobby à trois cousins/cousines. Mais après avoir rencontré Riccardo Cotarella, le célèbre œnologue, ils ont décidé d'exploiter pleinement les potentialités de l'héritage familial, quelques ha de vignobles sur les versants volcaniques du Roccamonfina.</p> <p>Depuis le 'Terra di Lavoro' est devenu un vin culte qui ne récolte que des louanges dans les guides internationaux même s'il est commercialisé sous une appellation plutôt confidentielle : IGP Roccamonfina Rosso. La première année, en 1994, la production se limitait à 1.000 bouteilles, aujourd'hui, elle en comporte 30.000 d'un vin très exclusif, composé de 80 % d'aglianico et 20 % de piedirosso.</p> <p>Le Terra di Lavoro a une couleur profonde, des arômes terreux et minéraux avec une pointe de tabac et beaucoup de fruits noirs. Plein et puissant en bouche, avec une grande profondeur. Cette bouteille a besoin de quelques années. Vin extraordinaire.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier
<b>Origine</b>	Vallemarina, Galardi, situé à 1300 pieds au-dessus du niveau de la mer, avec une exposition Nord-Est/Sud-Ouest et un sol volcanique.
<b>Rendement</b>	5 ares avec une densité de 1821 pieds de vignes par are et un rendement de 2 tonnes par are.
<b>Vendange</b>	Septembre-Octobre
<b>Vinification</b>	Presse douce, 15-20 jours de macération. Fermentation en cuves en inox à une température contrôlée. Le vin passe 12 mois en nouvelles barriques en Allier et Nevers, suivi par plusieurs mois de bouteilles. Non clarifié et non filtré.
<b>Elevage</b>	Le vin passe 12 mois en nouvelles barriques en Allier et Nevers
<b>Analytique</b>	Alc: 13% vol
<b>Production</b>	15.000 bouteilles
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2027
<b>Recensmentscores</b>	Robert Parker: 91

