

Naam	Terra di Rosso Piedirosso
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Galardi
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, uitgesproken mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Roccamonfina
Druivensoorten	100% piedirosso
Omschrijving	Galardi is een eerder klein cultdomein. Het ligt genesteld in het uiterste noordwesten van Campanië, op hooguit 5 kilometer van Lazio. Rond Sessa Aurunca, op de vulkanische hellingen met zicht op zee, groeien de plaatselijke aglianico- en piedirossodruiven, die samen de enige wijn van dit domein maken: 'Terra di Lavoro', dat 'Land van het werk' betekent. Het landgoed was eerst niet meer dan een tijdrovende hobby voor drie neven en nichten. Na hun ontmoeting met topoenoloog Riccardo Cotarella beslisten ze echter al gauw om het volle potentieel van hun familie-erfenis, enkele hectaren op de vulkanische hellingen van de berg Roccamonfina, te realiseren.

'Terra di Lavoro' geniet ondertussen een ware cultstatus en scheert hoge toppen in internationale wijngidsen, hoewel hij door het leven gaat onder de minder bekende herkomstbenaming IGP Roccamonfina Rosso. De productie van 1.000 flessen in 1994 (het eerste jaar) werd inmiddels opgedreven naar 30.000. Toch blijft dit een exclusieve iconwijn, bestaande uit 80% aglianico en 20% piedirosso, een blend waar niet van afgeweken wordt.

De Terra di Rosso heeft een intense robijnrode kleur met paarse tinten. De neus onthult aroma's van kersen, lavendel en mirte, alles met een vegetale nuance die het geheel een mooie frisheid geeft. De smaak is fris en harmonieus, met perfect geïntegreerde tannines. Ziltig en gespannen, met een zeer aanhoudende finale.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild
Oorsprong	Vallemarina, Galardi, gelegen op 390 m. boven zeeniveau, met een Noord-Oost, Zuid-West expositie en een bodem rijk aan vulkanische gesteente.
Opbrengst	4.500 stokken/ha - 7.500 kg/ha
Oogst	September-Oktober
Vinificatie	Zachte persing, maceratie van 20 dagen. Fermentatie in inoxen vaten onder gecontroleerde temperatuur. De wijn rijpt 12 maanden in nieuwe barriques, Allier en Nevers gevolgd door extra rijping van verschillende maanden in de fles. Niet gezuiverd noch gefilterd.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	De wijn rijpt 8 maanden op nieuwe barriques van Allier en Nevers.
Analytisch	Alc: 14% vol - Acid. tot. 5,28gr/L - PH 3,55
Productie	6.500 flessen
Recensentscores	James Suckling, jamesuckling.com: 95 Ian D'Agata, Vinous: 91

