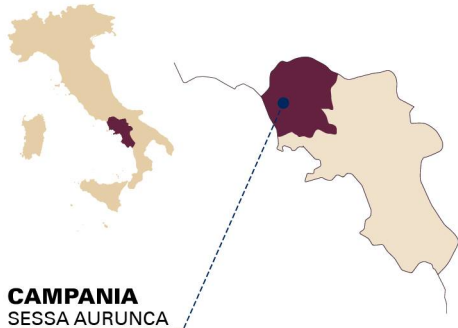


# TERRA DI LAVORO 2016

SESSA AURUNCA (CE) / CAMPANIA



**CAMPANIA**  
SESSA AURUNCA  
41° 15' 11.87" N  
13° 56' 19.24" E

L'impegno di trasformazione del vigneto e delle pratiche di cantina, assunto nel 1991 produce il suo primo frutto con la vendemmia del 1993. Il risultato ha prodotto un vino che nonostante la gioventù mostrava già al suo esordio tutte le potenzialità espressive di un gran vino. Il 1994 segna la nascita definitiva del "TERRA DI LAVORO". La potenzialità del terreno vulcanico e l'incontro con Riccardo Cotarella, enologo di grande valore e particolarmente sensibile al recupero e alla valorizzazione dei vini del Meridione, portarono alla nascita, nel 1993, del Terra di Lavoro, un prodotto che fu per tutti un'incredibile sorpresa.



ANNO DI FONDAZIONE  
1991



ESTENSIONE TERRITORIO  
10 Ha



ENOLOGO  
RICCARDO COTARELLA



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
30.000



VITIGNI  
AGLIANICO - PIEDIROSSO



**TIPOLOGIA**  
Vino rosso – IGP



**ZONA DI PRODUZIONE**  
S. Carlo di Sessa Aurunca. Altitudine circa 400 metri s.l.m.



**VITIGNO**  
Aglianico 80%, Piediroso 20%.



**METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE**  
Cordone speronato.



**ETÀ MEDIA DEI VIGNETI**  
26 anni 20%, 22 anni 20%, 20 anni 40%, 13 anni 20%



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Contatto con le bucce per 20 giorni, con affondamento del cappello più volte al giorno. Fermentazione malolattica totalmente sviluppata in contenitori di acciaio. Affinamento in barriques nuove di Allier e Never per 12 mesi.



**COLORE**  
Intenso e impenetrabile, comunque vivido e brillante..



**PROFUMO**  
Il naso è fresco, balsamico, verde e vegetale prima, rosso vivido e fruttato poi. Sottilmente speziato di finocchietto selvatico, pepe bianco e té verde.



**SAPORE**  
La bocca è principalmente vinoso, con una spiccata sensazione acida bilanciata dal corpo denso di ciliegia, mora, ribes e lampone. La persistenza è lunghissima, sia al naso che alla bocca.

