

SCHEDA DEGUSTATIVA

TERRA DI ROSSO

2017
—

1994 - DIECI ANNI DOPO LA DATA DI ORWELLIANA MEMORIA, NASCE IL TERRA DI LAVORO. IL GRANDE FRATELLO NON AVEVA PRESO IL SOPRAVVIVENTO O, FORSE, TUTTI NOI NON RIUSCIVAMO A PERCEPIRLO E QUINDI IN TOTALE LIBERTÀ E CON LA COMPARTICIPAZIONE DI DIVERSE FIGURE PROFESSIONALI PORTAMMO ALLA RIBALTA UN VINO OUTSIDER. PER OTTENERE QUESTO VINO ROSSO UN PO' FUORI DAGLI SCHEMI INIZIAMMO A LAVORARE NEL 1991, ALTRA FATIDICA DATA ALLA QUALE ALCUNI METEOROLOGI HANNO VOLUTO ASSEGNARE UNA SORTA DI PUNTO DI NON RITORNO PER I CAMBIAMENTI CLIMATICI (MA NON PRENDETELA TROPPO SUL SERIO).

PER RITORNARE ALLO SCHEMA DEL FRATELLO, DAL 1994 AD OGGI, SPESSE SI È PENSATO, QUI ALLA GALARDI, DI DARE UN FRATELLO AL TERRA DI LAVORO MA PRIMA IMPEGNATI NELLA REALIZZAZIONE DEL PROGRAMMA DI PRODUZIONE, POI, COME TANTE ALTRE AZIENDE, A CONTENERE GLI EFFETTI DELLA CRISI IL TEMPO PASSAVA E NON SEMBRAVA MAI IL MOMENTO DI TRASFORMARE IL PENSIERO IN CONCRETE AZIONI.

POI, IN BARBA AI CAMBIAMENTI CLIMATICI, ARRIVA L'ANNO 2017 E FIN DAI PRIMI STADI EVOLUTIVI DELLA MATURAZIONE DELLE UVE SI PERCEPISCONO, EVIDENTI, I SEGNALI DI UNA GRANDE ANNATA E PRINCIPALMENTE UNA OTTIMA PERFORMANCE DEL PIEDIROSSO.

E' L'OCCASIONE GIUSTA PER FARE QUEL CHE VA FATTO. IN QUESTE CONDIZIONI AGLIANICO E PIEDIROSSO SI DISTANZIANO NEL PERCORSO DI MATURAZIONE E NON SOLO. IL PIEDIROSSO DELICATO E CAPRICCIOSO TROVA LA SUA FELICE COMBINAZIONE PER ARRIVARE ALLA VENDEMMIA PRESTO E BENE.

E' L'OCCASIONE PER SELEZIONARE UNA PARTE DI PIEDIROSSO CHE ECCEDE QUELLA OCCORRENTE PER LA MISCELA DEL TERRA DI LAVORO E SEGUIRNE L'EVOLUZIONE CON CURA E ATTENZIONE PARI AL NOSTRO PRODOTTO DI SEMPRE. SIAMO CERTI: LA VINIFICAZIONE PROCEDE SPEDITA SENZA INTOPPI, IL PASSAGGIO IN LEGNO VELOCE NEPPURE OTTO MESI, POTREMO FINIRE ENTRO AGOSTO 2018 E PRESENTARCI AL PUBBLICO. AVEVAMO PER UN ATTIMO DIMENTICATO IL NOSTRO AMICO / ENOLOGO RICCARDO COTARELLA. PRESI DALL'ENTUSIASMO E DAL FATTO CHE IL VINO AVEVA LAVORATO UN BEL PO' PER CONTO SUO SENZA PROBLEMI AVEVAMO DIMENTICATO TUTTI GLI ESAMI, ANALISI CHIMICO FISICHE, DEGUSTAZIONI, TEST VARI CHE DOVEVANO PRELUDERE A UN DEFINITIVO VIA LIBERA A QUESTO NUOVO GIOIELLINO.

A FEBBRAIO 2019 È FATTA. IL VINO È PRONTO. GIÀ! IL VINO È PRONTO MA CHE VINO? IL PIEDIROSSO, OVVIAMENTE! CERTO IGP CAMPANIA PIEDIROSSO; MA SENZA NOME, SENZA ETICHETTA, SENZA IN VERITÀ AVERLO MAI DEGUSTATO NELLA SUA VERSIONE DI VINO FINITO.

TERRA DI ROSSO. PER FARLA BREVE. PIEDIROSSO 100%. 2017, CHE GRANDE BELLA ANNATA.

VINO DA BERE GIOVANE PER LA CARICA GIUSTA DI TANNINI MORBIDI E SOTTILI. VINO PIENO DI GUSTO E FRUTTUOSITÀ, LA CILIEGIA IN PRIMA LINEA. IL COLORE È UN RUBINO INTENSO E VIVACE

VIOLACEO SULL'UNGHIA. UNA VENA VEGETALE DI FRESCHEZZA. SI BEVE E SI LASCIA BERE PERCHÉ QUESTA È LA SUA CARATTERISTICA PRINCIPE E QUINDI SARÀ FACILE PORTARLO A TAVOLA E DA AUTENTICO CAMPANO CHE È, IMPRESCINDIBILE SARÀ IL SUO ABBINAMENTO CON LA PIZZA (MARGHERITA E MARINARA), OTTIMO ANCHE SULLE ZUPPE DI PESCE E LE CARNI BIANCHE, I PIATTI TIPICI DELLA TRADIZIONE PARTENOPEA TRA CUI ANCHE IL RAGÙ.

È', PERÒ, ANCHE VINO PIENO, DALLE SENSAZIONI AROMATICHE PERSISTENTI E LUNGHE CHE MOSTRANO QUANTO LE CURE IN VINIFICAZIONE NON DELUDONO IN TERMINI DI SPESSORE E PROFONDITÀ DELLE SENSAZIONI CHE UN VINO DI QUALITÀ DEVE AVERE. SALUTE.