



# Terre di Lavoro

Roccamonfina IGT 2011

**Azienda Agricola Galardi**

---

Terra di Lavoro Roccamonfina Igt dell'Azienda Agricola Galardi è un vino di grande struttura e prestigio realizzato dalla sapiente miscela di Aglianico e Piediroso, affinato in barriques nuove di rovere per dodici mesi. Le annate che vanno dal 1994 ad oggi hanno visto un crescendo costante nell'attenzione degli esperti e del pubblico. Ai primi entusiastici giudizi dei maggiori esperti americani, Robert Parker, Daniel Thomases, James Suckling e Stephen Tanzer, si sono aggiunti quelli dei più autorevoli critici internazionali. In ambito nazionale particolare soddisfazione hanno suscitato i lusinghieri riconoscimenti del Gambero Rosso, dell'Associazione Italiana Sommelier, de L'Espresso, di Alessandro Masnaghetti e di Luca Maroni. Fino a Luigi Veronelli che ha più volte classificato il Terra di Lavoro miglior vino italiano in assoluto.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Roccamonfina
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2011
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Campania
<b>Localizzazione</b>	San Carlo di Sessa Aurunca
<b>Vitigno</b>	Aglianico 80% ;Piediroso 20%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Cupo e intenso
<b>Gusto</b>	Immancabile la nota minerale, spina dorsale del Terra di Lavoro da sempre. Tannini spiccati. Persistenza lunga, molto lunga
<b>Profumo</b>	Panorama aromatico che va dai frutti di bosco a bacca rossa alle note balsamiche della resina con pochi speziati e una presenza vegetale
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosate, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	400 m s.l.m. m
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità impianto</b>	4.500 ceppi per ettaro
<b>Età ceppi</b>	Dai 9 ai 22 anni
<b>Resa per ettaro</b>	5.000 kg
<b>Epoca vendemmia</b>	Metà ottobre
<b>Vinificazione</b>	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