



## Terra di Lavoro Campania IGP 2020

Heidelbeeren, balsamische aber frische Noten, feinkörniges Tannin, hoch elegant, mundfüllend, langanhaltend

**Winzer:** Galardi

**Region:** Kampanien

**Rebsorte:** 80% Aglianico, 20% Piedirosso

**Farbe:** rot

**Ausbau:** 12 Monate Barrique

**Alkohol:** 14.5 % vol

**Trinktemperatur:** 16 - 19°C

**Kulinarischer Tipp:** Zu Wildgerichten, Lammschulter, Schmorbraten und Gans

**0.75 l** – Bestellnummer 66620

Gambero: 2,5/3 Gläsern

AIS: 5/5 Trauben

Spectator: 92/100 Punkten

Parker: 91/100 Punkten

James Suckling: 96, Falstaff: 95 Punkte

---

### Galardi Kampanien

Viel Arbeit hat der zu leisten, der Wein erzeugen will, und noch mehr arbeitet der, der einen guten Wein auf die Flasche bringen möchte. Bei GALARDI's Wein Terra di Lavoro (wörtl. übersetzt Land der Arbeit) möchte man deshalb meinen, dass hier der Name Programm ist. Tatsächlich war Terra di Lavoro jedoch bis ins 20. Jahrhundert hinein die Bezeichnung für eine Provinz in Süditalien, die Teile des heutigen Latium, Kampanien und des Molise umfaßte. Namensgebend für diesen Landstrich war vermutlich der antike Stamm der Liburi oder Leborini. Hier, genauer gesagt in Sessa Aurunca, im Norden Kampaniens an der Grenze zum Latium liegt das Weingut. Die Weinberge befinden sich an den Hängen des erloschenen Vulkans Roccamonfina, auf 400 m über dem Meeresspiegel. Nach biologischen Richtlinien werden die autochthonen Rebsorten Aglianico und Piedirosso angebaut. In den sehr hoch gelegenen, steilen und felsigen Weinbergen mit vulkanischem Untergrund

gestaltet sich die Bewirtschaftung sehr mühsam. Erst 1991 begannen Dora und Arturo Celentano mit der Reaktivierung und Erneuerung der alten Weinberge und zusammen mit dem Önologen Riccardo Cotarella wurde 1994 der erste Terra di Lavoro abgefüllt. Der Wein erregte schnell internationales Aufsehen und veranlasste alle namhaften Weinkritiker stets zu Top-Bewertungen. Luigi Veronelli hat ihn sogar zum besten Wein Italiens gekürt. Auf kargem Boden bleiben die Erträge äußerst gering. Die Rebstöcke kämpfen um die Nährstoffe und verwurzeln sich tief im Boden. Dieser Zustand erzeugt eine außerordentliche Trauben-Qualität. Das Resultat sind wenige, aber hervorragend versorgte Trauben mit perfekter Aromakonzentration. Folglich werden hier von jedem Jahrgang nur wenige tausend Flaschen gefüllt, die Jahr für Jahr mit den besten internationalen Bewertungen ausgezeichnet werden.