LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Caisse Luxe Licata Vini 4 bts (VHCAS401)
Producteur	Licata Vini

+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Taurasi
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Taurasi
Cépages	100% aglianico
Description	Le domaine Feudi di San Gregorio est installé au cœur de la Campanie, à une dizaine de km à l'est d'Avellino. Erigé en 1986, il a déjà marqué le paysage vinicole de la région à différents niveaux. Ici, on laisse tous les cépages locaux s'exprimer de façon optimale en accordant une attention soutenue aux vignobles, en utilisant les techniques de vinification les plus modernes et en y ajoutant une bonne dose de marketing. L'assortiment des vins est particulièrement large et ne laisse aucun amateur de vins indifférent. De plus, chacun de ces vins est un modèle d'équilibre et de perfection. Toutes les appellations d'origine d'une certaine importance y sont représentées. Un dilemme d'ailleurs pour les inconditionnels de l'aglianico étant donné que le cépage est à la base de quatre monocépages différents (en plus des assemblages): 'Rubrato', 'Taurasi', 'Taurasi Riserva Piano di Montevergine' et pour terminer le 'Serpico', une véritable référence. Outre divers assemblages et cuvées de cépages autochtones, Feudi propose aussi un vin rouge très spécial, le 'Pàtrimo', un vin concentré à base de merlot, élevé au moins 18 mois sur chêne Si vous passez par là, vous avez droit à une visite détaillée des infrastructures hypermodernes, mais aussi à une promenade dans une roseraie. Les gourmets aussi sont à la fête: Feudi possède son propre restaurant gastronomique le Marennà, titulaire d'une étoile au Michelin depuis 2009 et qu'il arbore sans interruption jusqu'à aujourd'hui. Le Taurasi a une couleur rouge rubis brillante aux reflets rouge grenat. Arômes marqués de cerises, de canelle, de vanille, de noix de muscade et d'anis. Bouche pleine, bel équilibre. Souple, tannins juteux. Finale longue et énergique
Servir sur	plats épicés, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles situés à Taurasi, Pietradefusi en Sant'Angelo all'Esca sur des sols très variés : volcanique, riche en humus, calcaire, sable et alluvions.
Rendement	4.500 pieds/ha - 60 à 70 ql/ha
Vendange	10 derniers jours d'octobre.
Vinification	Macération pelliculaire et fermentation alcoolique pendant 15 jours en inox à 24°C. Fermentation malolactique en barriques.
Elevage	18 mois en barriques françaises suivie par 9 mois en bouteille.
Analytique	Alc: 13,5 % vol.
Production	100.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 93 Ian D'Agata, Vinous: 92 James Suckling: 91

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Taurasi Piano di Montevergine
Millésime	2012
Potentiel de garde	Jusque fin 2032
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Taurasi
Cépages	100% aglianico
Description	Le domaine Feudi di San Gregorio est installé au cœur de la Campanie, à une dizaine de km à l'est d'Avellino. Erigé en 1986, il a déjà marqué le paysage vinicole de la région à différents niveaux. Ici, on laisse tous les cépages locaux s'exprimer de façon optimale en accordant une attention soutenue aux vignobles, en utilisant les techniques de vinification les plus modernes et en y ajoutant une bonne dose de marketing. L'assortiment des vins est particulièrement large et ne laisse aucun amateur de vins indifférent. De plus, chacun de ces vins est un modèle d'équilibre et de perfection. Toutes les appellations d'origine d'une certaine importance y sont représentées. Un dilemme d'ailleurs pour les inconditionnels de l'aglianico étant donné que le cépage est à la base de quatre monocépages différents (en plus des assemblages): 'Rubrato', 'Taurasi', 'Taurasi Riserva Piano di Montevergine' et pour terminer le 'Serpico', une véritable référence. Outre divers assemblages et cuvées de cépages autochtones, Feudi propose aussi un vin rouge très spécial, le 'Pàtrimo', un vin concentré à base de merlot, élevé au moins 18 mois sur chêne Si vous passez par là, vous avez droit à une visite détaillée des infrastructures hypermodernes, mais aussi à une promenade dans une roseraie. Les gourmets aussi sont à la fête: Feudi possède son propre restaurant gastronomique le Marennà, titulaire d'une étoile au Michelin depuis 2009 et qu'il arbore sans interruption jusqu'à aujourd'hui. Le Taurasi Riserva 'Piano di Montevergine' a une couleur rouge rubis intense à la couronne rouge grenat. Arômes complexes de myrtilles, de prunes et de cerises complétés par de la menthe et des épices douces. Bouche très élégante et très éliquilibrée.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles situés à Taurasi, Pietradefusi en Sant'Angelo all'Esca sur des sols très variés : volcanique, riche en humus, calcaire, sable et alluvions.
Rendement	4.600 pieds/ha - 5.000 à 6.000 kilos de fruit / hectare
Vendange	10 derniers d'octobre.
Vinification	Macération pelliculaire et fermentation alcoolique pendant 20 jours en inox à 24°C. Fermentation malolactique en barriques.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	18 à 24 mois en barriques françaises suivie par une maturation de 24 mois en bouteille avant la commercialisation.
Analytique	Alc: 14,00 % vol
Production	20.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 94 James Suckling: 92

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Greco di Tufo Cutizzi
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, très minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Greco di Tufo
Cépages	100% greco
Description	Le domaine Feudi di San Gregorio est installé au cœur de la Campanie, à une dizaine de km à l'est d'Avellino. Erigé en 1986, il a déjà marqué le paysage vinicole de la région à différents niveaux. Ici, on laisse tous les cépages locaux s'exprimer de façon optimale en accordant une attention soutenue aux vignobles, en utilisant les techniques de vinification les plus modernes et en y ajoutant une bonne dose de marketing. L'assortiment des vins est particulièrement large et ne laisse aucun amateur de vins indifférent. De plus, chacun de ces vins est un modèle d'équilibre et de perfection. Toutes les appellations d'origine d'une certaine importance y sont représentées. Un dilemme d'ailleurs pour les inconditionnels de l'aglianico étant donné que le cépage est à la base de quatre monocépages différents (en plus des assemblages): 'Rubrato', 'Taurasi', 'Taurasi Riserva Piano di Montevergine' et pour terminer le 'Serpico', une véritable référence. Outre divers assemblages et cuvées de cépages autochtones, Feudi propose aussi un vin rouge très spécial, le 'Pàtrimo', un vin concentré à base de merlot, élevé au moins 18 mois sur chêne Si vous passez par là, vous avez droit à une visite détaillée des infrastructures hypermodernes, mais aussi à une promenade dans une roseraie. Les gourmets aussi sont à la fête: Feudi possède son propre restaurant gastronomique le Marennà, titulaire d'une étoile au Michelin depuis 2009 et qu'il arbore sans interruption jusqu'à aujourd'hui. Le Greco di Tufo 'Cutizzi' est de couleur jaune aux reflets verts. Nez doux de pêche et de poire, de fougères et de menthe. Bouche riche et élégante, bel équilibre entre acidité et structure. Finale longue et florale.
Servir sur	poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, volaille avec de la sauce
Origine	Zone Cutizzi à Santa Paolina. Sous-sol de travertin, argile, alluvions, couches volcaniques.
Vendange	Manuelle mi-octobre 2013.
Vinification	Une fois les raisins pressé, le moût fermente en partie en foudres de 50hl et en partie en cuves inox à basse température.
Elevage	En foudres pendant 6-8 mois
Analytique	Alc: 13% vol.
Production	25.000 bouteilles 0,75

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Falanghina Serrocielo
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Falanghina del Sannio
Cépages	100% falanghina
Description	Le domaine Feudi di San Gregorio est installé au cœur de la Campanie, à une dizaine de km à l'est d'Avellino. Erigé en 1986, il a déjà marqué le paysage vinicole de la région à différents niveaux. Ici, on laisse tous les cépages locaux s'exprimer de façon optimale en accordant une attention soutenue aux vignobles, en utilisant les techniques de vinification les plus modernes et en y ajoutant une bonne dose de marketing. L'assortiment des vins est particulièrement large et ne laisse aucun amateur de vins indifférent. De plus, chacun de ces vins est un modèle d'équilibre et de perfection. Toutes les appellations d'origine d'une certaine importance y sont représentées. Un dilemme d'ailleurs pour les inconditionnels de l'aglianico étant donné que le cépage est à la base de quatre monocépages différents (en plus des assemblages): 'Rubrato', 'Taurasi', 'Taurasi Riserva Piano di Montevergine' et pour terminer le 'Serpico', une véritable référence. Outre divers assemblages et cuvées de cépages autochtones, Feudi propose aussi un vin rouge très spécial, le 'Pàtrimo', un vin concentré à base de merlot, élevé au moins 18 mois sur chêne Si vous passez par là, vous avez droit à une visite détaillée des infrastructures hypermodernes, mais aussi à une promenade dans une roseraie. Les gourmets aussi sont à la fête: Feudi possède son propre restaurant gastronomique le Marennà, titulaire d'une étoile au Michelin depuis 2009 et qu'il arbore sans interruption jusqu'à aujourd'hui. La Falanghina Serrocielo a une couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez développe de beaux arômes de fleurs blanches et de fruits à pépins. Attaque souple, structure moyenne, persistant, bel équilibre et finale fruitée.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, asperges, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Sélections des meilleurs raisins sur les collines du Sannio. Sol complexe : argile, présence de sable.
Vendange	Manuelle fin septembre à début octobre 2013.
Vinification	Fermentation en cuves inox à une température contrôlée de 16-18°C. 5 à 6 mois de maturation sur lies en cuves inox (batonnage).
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	5 à 6 mois en cuves inox
Analytique	Alc: 13 % vol
Recensentscores	Wine Enthusiast: 90