LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Privilegio
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2036
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , doux, une bombe de fruit
Appellation	DOCG Fiano di Avellino
Cépages	100% fiano
Alcohol percentage	12,50% vol
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 Privilegio a une couleur dorée et un bouquet complexe d'abricots séchés, d'ananas et de fleurs blanches. Bouche pleine et souple. Une belle acidité qui rend ce vin agréable et typique pour ce cépage. Longue finale sur des impressions de citrons, pêche
Servir sur	desserts doux, vins 'd'après-repas', fromages bleus
Origine	Candida et Sorbo Serpico. Sol d'argile et de sable, dépôt volcanique et alluvions
Vendange	Manuelle début septembre
Vinification	Les raisins sèchent dans des bacs spéciaux pendant 3-4 mois. Ils sont ensuite équeutés et pressés. Le moût fermente ensuite en barriques où le vin restera 16-24 mois.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	16 à 24 mois en barriques françaises moyennement chauffées
Analytique	Alc: 11,00 % vol
Production	10.000 bouteilles