LICATA

FICHE DE VIN



Nom	DUBL Brut
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, très peu fruité, très épicé, subtilement minéral, acidité marquée, mousseux, serré
Appellation	DOP Sannio
Cépages	100% falanghina
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 Dubl Falanghina a une couleur jaune brillante et un perlage fin. Les arômes immédiats et croquants : pêche, pomme golden, camomille et notes plus rondes d'abricot exhaltées par la vivacité de la bulle. La bouche intrigue de par ses fragrances et son dynamisme. L'attaque est agile et tonique, laissant ensuite place à des arômes variétaux typiques de la Falanghina.
Servir sur	apéritif, charcuterie, vins 'd'après-repas'
Origine	Sorbo Serpico Avellino
Vendange	Septembre
Vinification	Méthode traditionnelle classique
Analytique	Alc.: 12,50 % vol
Recensentscores	Robert Parker: 89

DU
BL

+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