LICATA

FICHE DE VIN



Nom	DUBL+
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, acidité marquée, mousseux, serré
Cépages	100% greco
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+ a une couleur or blanc brillant et un perlage fin et persitent. Le nez développe des parfums floraux et fruités de fleur de courgette, d'agrumes et de mangues qui se confondent avec les notes minérales typiques du Greco et apportent progressivement austerité et élégance. La bouche est marquée par la verticalité des bulles et la persistance olfacto-gustative.
Servir sur	apéritif, poissons cuits, grillés ou frits, fromages doux, vins 'd'après-repas'
Origine	Sorbo Serpiceo Avellino
Vinification	Méthode traditionnelle classique
Elevage	24 mois sur lies
Analytique	Alc.:12,50 % vol
Recensentscores	Robert Parker: 92