LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Albente
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	VDI Vino d'Italia
Cépages	coda di volpe, falanghina, 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 Albente a une couleur jaune léger et des arômes frais de pêche, de banane et de poire mûre. Bouche agréablement juteuse, structure simple. Finale fraîche et fruitée.
Servir sur	apéritif, charcuterie, poissons cuits, grillés ou frits, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Région de Benevento. Sous-sol complexe : argile, calcaire, un peu de sable.
Rendement	80 ql/ha
Vendange	Manuelle début octobre 2014.
Vinification	Une fois les raisins pressés, le moût est transféré en cuves inox pour clarification par décantation froide. La fermentation débute ensuite en cuves inox à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Le vin mûrit enfin 4 à 6 mois en cuves inox.
Analytique	Alc: 12,50 % vol.
Production	80.000 bouteilles 0,75