LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Campanaro
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Campania
Cépages	50% fiano, 50% greco
Alcohol percentage	99,99% 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 'Campanaro' a une couleur jaune or. Le nez est compact, arômes exotiques d'ananas, de papaya et de banane, miel et caractère minéral. Bouche pleine et souple. Bel équilibre et longue finale.
Servir sur	poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Vignoble Campanaro, sous-sol argileux avec une grande présence de travertin.
Rendement	4.500 pieds/ha - 50-60 ql/ha
Vendange	Manuelle fin octobre 2013.
Vinification	Une fois les raisins pressés, la fermentation débute à température contrôlée de 18°C. La maturation a ensuite lieu pour partie en cuves inox et pour partie en foudres.
Elevage	50% en cuves inox pendant 6 mois et 50% en foudres de 50hl
Analytique	Alc.: 13,50 % vol.
Production	50.000 bouteilles