LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Falanghina
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Falanghina del Sannio
Cépages	100% falanghina
Alcohol percentage	13,00% 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. La Falanghina a une couleur jaune léger. Le bouquet est intense et aromatique, avec des impressions de fruit blanc, de banane et de fleurs blanches. Approche vive et bouche bien équilibrée. Finale aromatique et pure.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Ponte, Apice, Torrecuso, Bonea et Montesarchio. Sol complexe : argile, présence de sable.
Vendange	Manuelle fin septembre à début octobre 2013.
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. Le vin mûrit enfin 4 à 6 mois en cuves inox.
Fermeture de bouteille	diam
Analytique	Alc: 12,5% vol
Production	800.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	JamesSuckling.com: 90 Robert Parker: 88