LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Fiano di Avellino
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	moyennement rond, léger / subtil, sec, beau fruité
Appellation	DOCG Fiano di Avellino
Cépages	100% fiano
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. Le Fiano di Avellino a une couleur jaune léger et des arômes floraux et fruités. Touche minérale et petite pointe de miel. Bouche fine et équilibrée sur des impressions de pêche mûre et de poire.
Servir sur	terrines, buffet froid de poisson et salade, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Candida, Sorbo Serpico et parolise. Sous-sol est varié : argile, volcanique, sable.
Rendement	80 ql/ha - 4000 pieds/ha
Vendange	Manuelle mi-octobre 2013.
Vinification	Une fois les raisins pressés, le moût est clarifié au moyen d'une décantation à froid. Fermentation en cuves inox à température contrôlée. Pas de fermentation malolactiques. Le vin mûrit 4 à 6 mois en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	-
Analytique	Alc: 13% Alc.