LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Greco di Tufo Cutizzi
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, très minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Greco di Tufo
Cépages	100% 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 Greco di Tufo 'Cutizzi' est de couleur jaune aux reflets verts. Nez doux de pêche et de poire, de fougères et de menthe. Bouche riche et élégante, bel équilibre entre acidité et structure. Finale longue et florale.
Servir sur	poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, volaille avec de la sauce
Origine	Zone Cutizzi à Santa Paolina. Sous-sol de travertin, argile, alluvions, couches volcaniques.
Vendange	Manuelle mi-octobre 2013.
Vinification	Une fois les raisins pressé, le moût fermente en partie en foudres de 50hl et en partie en cuves inox à basse température.
Elevage	En foudres pendant 6-8 mois
Analytique	Alc: 13% vol.
Production	25.000 bouteilles 0,75