LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Patrimo
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, peu épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Campania
Cépages	100% merlot
Alcohol percentage	14,00% 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 Patrimo a une couleur noir encre. Nez complexe de fruits des bois noirs, épices douces, curry, eucalyptus, vanille et café. Bouche ferme, très concentrée. Les tannins sont fins et souples. Le tout bien en équilibre. Longue finale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles à San Potito. Sol argilo-calcaire, beaucoup de cailloux et d'humus. 500m d'altitude, orientation sud, vignobles plantés vers 1995
Rendement	4.500 pieds/ha - 50 à 60 ql/ha
Vendange	mi-septembre
Vinification	Macération pelliculaire et fermentation alcoolique en cuves inox. Fermentation malolactique en barriques.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	18 mois en barriques françaises.
Analytique	Alc: 14% vol
Production	8.000 bouteilles 0,75