LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Rubrato
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOP Irpinia
Cépages	100% aglianico
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 Rubrato a une couleur noir encre. Au nez, on découvre des arômes de cerises noires, de moka, un peu fumé et avec une pointe boisée. La bouche est souple avec des tannins doux et fruités. Beau vin à base de ce cépage autochtone.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce
Origine	Vignobles situés à Taurasi, sur des sols très variés : volcanique, riche en humus, calcaire, sable et alluvions.
Rendement	5.000 pieds/ha - 80 ql/ha
Vendange	10 derniers jours d'octobre
Vinification	Macération et fermentation en cuves inox à 24°C. Fermentation se déroule en barriques. Maturation de 8 mois en barriques françaises.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Maturation de 8 mois en barriques françaises.
Analytique	Alc:13 % vol.
Production	300.000 bouteille