LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Rubrato |
| **Millésime** | 2013 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2020 |
| **Producteur** | Feudi di San Gregorio |
| **Style de vin** | moyennement  rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé |
| **Appellation** | DOP Irpinia |
| **Cépages** | 100% aglianico |
| **Alcohol percentage** | 13,50% 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.<br><br>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<br><br>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.<br><br>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** | bouchon en liège |
| **Elevage** | Maturation de 8 mois en barriques françaises. |
| **Analytique** | Alc:13 % vol. |
| **Production** | 300.000 bouteille |