LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Serpico
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, bouche clairement boisée, plutôt minéral, tanins puissants, acidité bien intégrée
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 Serpico a une couleur rouge rubis intense et un bouquet complexe de cerises, d'épices douces, de réglisse, de café et de chocolat. L'attaque est pleine, la bouche clairement concentrée avec une belle finale bien longue dominée par des mûres sauvages. Une version plus moderne de l'aglianico.
Servir sur	barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles situés à Taurasi, Pietradefusi en Sant'Angelo all'Esca sur des sols très variés : volcanique, riche en humus, calcaire, sable et alluvions.
Rendement	1000 à 1.500 pieds/ha - 50 à 60 ql/ha
Vendange	Manuelle, fin octobre
Vinification	Macération pelliculaire et fermentation alcoolique pendant 15 jours en inox à 24°C. Fermentation malolactique en barriques.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	18 mois en barriques françaises suivie par une maturation en bouteille de 12 mois.
Analytique	Alc: 13% vol
Production	60.000 bouteilles
Recensentscores	Robert Parker: 94 James Suckling: 94 Ian D'Agata: 91