LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Taurasi
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Taurasi
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. 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 Taurasi a une couleur rouge rubis brillante aux reflets rouge grenat. Arômes marqués de cerises, de canelle, de vanille, de noix de muscade et d'anis. Bouche pleine, bel équilibre. Souple, tannins juteux. Finale longue et énergique
Servir sur	plats épicés, 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	4.500 pieds/ha - 60 à 70 ql/ha
Vendange	10 derniers jours d'octobre.
Vinification	Macération pelliculaire et fermentation alcoolique pendant 15 jours en inox à 24°C. Fermentation malolactique en barriques.
Elevage	18 mois en barriques françaises suivie par 9 mois en bouteille.
Analytique	Alc: 13,5 % vol.
Production	100.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 93 Ian D'Agata, Vinous: 92 James Suckling: 91