LICATA
WIJNFICHE

Naam	Luxe kist Licata Vini 4 fl (VHCAS401)
Producent	Licata Vini

LICATA
WIJNFICHE

Naam	Taurasi
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Taurasi
Druivensoorten	100% aglianico
Omschrijving	Feudi di San Gregorio bevindt zich in het hart van Campanië, op zo'n tiental kilometer ten oosten van Avellino. Hoewel pas opgericht in 1986, heeft dit grote domein al op meerdere vlakken zijn stempel gedrukt op het wijnlandschap van de regio. Hier laat men elke autochtone druif optimaal tot zijn recht komen door maximale aandacht te besteden aan de wijngaarden, de modernste vinificatietechnieken en een gezonde dosis marketing. Het gamma wijnen is bijzonder uitgebreid en bevat alles wat je als wijnliefhebber maar kan bedenken. Elke wijn is bovendien een toonbeeld van balans en perfectie. Alle belangrijke herkomstbenamingen zijn hier vertegenwoordigd. Voor de liefhebbers van de aglianicodruif is het niet gemakkelijk kiezen, aangezien er maar liefst vier verschillende pure aglianico's geproduceerd worden (naast al de blends): 'Rubrato', 'Taurasi', 'Taurasi Riserva Piano di Montevergine' en ten slotte het vlaggenschip 'Serpico'. Naast allerlei cuvées en blends van de autochtone druivenrassen heeft Feudi ook nog de speciale rode wijn 'Pàtrimo', een geconcentreerde topper op basis van merlot, die minstens 18 maanden in het eiken vat vertoefd heeft. Bezoekers worden verwend met een bezoek aan de rozentuin en een rondleiding in de hypermoderne infrastructuur. Ook foodies komen hier aan hun trekken: Feudi heeft immers zijn eigen toprestaurant Marennà, dat sinds 2009 onafgebroken werd bekroond met een Michelinster. De donkerrode Taurasi is een prachtig wild veulen door zijn uitgesproken aroma's van donker fruit en wilde kruiden. Superverleidelijke volle smaak waarin het rijp zwart fruit door de frisse zuren en de zachte, sappige tannines gelukkig nooit gaat vervelen. Puur genieten tot in de lange, pittige afdronk!
Serveren bij	kruidige schotels, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Gebied rond Taurasi, Pietradefusi en Sant'Angelo all'Esca. De wijngaarden hebben een zeer verscheiden bodemsamenstelling. De grond bevat vulkanisch as en is rijk aan humus, klei, zand en alluviale afzettingen.
Oogst	Laatste 10 dagen van oktober
Vinificatie	Na kneuzing van de druifjes start de schilweking die 10 à 12 dagen duurt. De alcoholische gisting gebeurt steeds onder gecontroleerde temperatuur in inox tanks en wordt gevolgd door de malolactische omzetting.
Opvoeding	Rijping gedurende 18 maanden in nieuwe barriques en daarna nog minstens 9 maanden in de fles.
Analytisch	Alc: 13,5 % vol.
Productie	100.000 flessen 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 93 Ian D'Agata, Vinous: 92 James Suckling: 91

LICATA
WIJNFICHE

Naam	Taurasi Piano di Montevergine
Jaartal	2012
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Taurasi
Druivensoorten	100% aglianico
Omschrijving	Feudi di San Gregorio bevindt zich in het hart van Campanië, op zo'n tiental kilometer ten oosten van Avellino. Hoewel pas opgericht in 1986, heeft dit grote domein al op meerdere vlakken zijn stempel gedrukt op het wijnlandschap van de regio. Hier laat men elke autochtone druif optimaal tot zijn recht komen door maximale aandacht te besteden aan de wijngaarden, de modernste vinificatietechnieken en een gezonde dosis marketing. Het gamma wijnen is bijzonder uitgebreid en bevat alles wat je als wijnliefhebber maar kan bedenken. Elke wijn is bovendien een toonbeeld van balans en perfectie. Alle belangrijke herkomstbenamingen zijn hier vertegenwoordigd. Voor de liefhebbers van de aglianicodruif is het niet gemakkelijk kiezen, aangezien er maar liefst vier verschillende pure aglianico's geproduceerd worden (naast al de blends): 'Rubrato', 'Taurasi', 'Taurasi Riserva Piano di Montevergine' en ten slotte het vlaggenschip 'Serpico'. Naast allerlei cuvées en blends van de autochtone druivenrassen heeft Feudi ook nog de speciale rode wijn 'Pàtrimo', een geconcentreerde topper op basis van merlot, die minstens 18 maanden in het eiken vat vertoefd heeft. Bezoekers worden verwend met een bezoek aan de rozentuin en een rondleiding in de hypermoderne infrastructuur. Ook foodies komen hier aan hun trekken: Feudi heeft immers zijn eigen toprestaurant Marennà, dat sinds 2009 onafgebroken werd bekroond met een Michelinster. Deze robijnrode Taurasi Riserva 'Piano di Montevergine' verleidt ons met complexe aroma's van donker fruit en specerijen. Volle aanzet, gevolgd door compacte nobele tannines, allemaal mooi in balans, complexe afdronk
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Taurasigebied bij de Monteverginevlakte. De ondergrond van de wijngaard bestaat uit vulkanisch as. De bovenlaag wordt gevormd door alluviale kleiafzettingen met daaronder een humuslaag.
Opbrengst	4.600 wijnstokken / hectare en circa 5.000 à 6.000 kilogram fruit / hectare
Oogst	Laatste 10 dagen van oktober 2008, een natter jaar dan gewoonlijk.
Vinificatie	Na de kneuzing van de druiven starten de schilweking en alcoholische gisting onder gecontroleerde temperatuur. Deze duurt 1 à 2 weken. De malolactische omzetting vindt plaats in Franse barriques waar de wijn nadien ook gedurende 18 à 24 maanden in rijpt.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	18 à 24 maanden in nieuwe Franse barriques gevolgd door nog eens 24 maanden flesrijping alvorens de wijn wordt gecommercialiseerd.
Analytisch	Alc: 14,00 % vol
Productie	20.000 flessen 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 94 James Suckling: 92

LICATA
WIJNFICHE

Naam	Greco di Tufo Cutizzi
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, heel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Greco di Tufo
Druivensoorten	100% greco
Omschrijving	Feudi di San Gregorio bevindt zich in het hart van Campanië, op zo'n tiental kilometer ten oosten van Avellino. Hoewel pas opgericht in 1986, heeft dit grote domein al op meerdere vlakken zijn stempel gedrukt op het wijnlandschap van de regio. Hier laat men elke autochtone druif optimaal tot zijn recht komen door maximale aandacht te besteden aan de wijngaarden, de modernste vinificatietechnieken en een gezonde dosis marketing. Het gamma wijnen is bijzonder uitgebreid en bevat alles wat je als wijnliefhebber maar kan bedenken. Elke wijn is bovendien een toonbeeld van balans en perfectie. Alle belangrijke herkomstbenamingen zijn hier vertegenwoordigd. Voor de liefhebbers van de aglianicodruif is het niet gemakkelijk kiezen, aangezien er maar liefst vier verschillende pure aglianico's geproduceerd worden (naast al de blends): 'Rubrato', 'Taurasi', 'Taurasi Riserva Piano di Montevergine' en ten slotte het vlaggenschip 'Serpico'. Naast allerlei cuvées en blends van de autochtone druivenrassen heeft Feudi ook nog de speciale rode wijn 'Pàtrimo', een geconcentreerde topper op basis van merlot, die minstens 18 maanden in het eiken vat vertoefd heeft. Bezoekers worden verwend met een bezoek aan de rozentuin en een rondleiding in de hypermoderne infrastructuur. Ook foodies komen hier aan hun trekken: Feudi heeft immers zijn eigen toprestaurant Marennà, dat sinds 2009 onafgebroken werd bekroond met een Michelinster. De intensgele Greco di Tufo 'Cutizzi' springt uit het glas met zalige perzik- en peerimpressies. De eveneens fruitige smaak is rijk en toch elegant door de mineraliteit en het perfect evenwicht tussen rijp fruit en zuren. Lange, sappige afdronk vol zuiders fruit.
Serveren bij	gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus
Oorsprong	De Cutizzi-zone in Santa Paolina. De ondergrond bestaat daar vooral uit tufsteen met wat klei.
Oogst	Handmatig midden oktober 2013.
Vinificatie	Na kneuzing van de druiven start de alcoholische gisting van de druivenmost, gedeeltelijk in houten tonnen van 5000 liter en gedeeltelijk in inoxen vaten bij een lage temperatuur.
Opvoeding	Na de alcoholische gisting rust de wijn nog wat verder gedurende 6 à 8 maanden, in contact met de gistresten (sur lies).
Analytisch	13 % alc vol.
Productie	25.000 flessen 0,75

LICATA
WIJNFICHE

Naam	Falanghina Serrocielo
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, niet kruidig, een fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Falanghina del Sannio
Druivensoorten	100% falanghina
Omschrijving	Feudi di San Gregorio bevindt zich in het hart van Campanië, op zo'n tiental kilometer ten oosten van Avellino. Hoewel pas opgericht in 1986, heeft dit grote domein al op meerdere vlakken zijn stempel gedrukt op het wijnlandschap van de regio. Hier laat men elke autochtone druif optimaal tot zijn recht komen door maximale aandacht te besteden aan de wijngaarden, de modernste vinificatietechnieken en een gezonde dosis marketing. Het gamma wijnen is bijzonder uitgebreid en bevat alles wat je als wijnliefhebber maar kan bedenken. Elke wijn is bovendien een toonbeeld van balans en perfectie. Alle belangrijke herkomstbenamingen zijn hier vertegenwoordigd. Voor de liefhebbers van de aglianicodruif is het niet gemakkelijk kiezen, aangezien er maar liefst vier verschillende pure aglianico's geproduceerd worden (naast al de blends): 'Rubrato', 'Taurasi', 'Taurasi Riserva Piano di Montevergine' en ten slotte het vlaggenschip 'Serpico'. Naast allerlei cuvées en blends van de autochtone druivenrassen heeft Feudi ook nog de speciale rode wijn 'Pàtrimo', een geconcentreerde topper op basis van merlot, die minstens 18 maanden in het eiken vat vertoefd heeft. Bezoekers worden verwend met een bezoek aan de rozentuin en een rondleiding in de hypermoderne infrastructuur. Ook foodies komen hier aan hun trekken: Feudi heeft immers zijn eigen toprestaurant Marennà, dat sinds 2009 onafgebroken werd bekroond met een Michelinster. De intensgele Falanghina Serrocielo is een echte casanovawijn met zijn schitterende neus van perzik, peer en bloemen. De smaak is zalvend van structuur en surft verder op de intense fruitgolven waarbij frisse zuren voor voldoende spanning zorgen.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, asperges, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Deze wijn komt van de beste percelen en druiven op de heuvels van de Sannioregio. De bodem is een complexe mix van vulkanisch gesteente, klei en zand.
Oogst	Handmatige oogst eind september, begin oktober 2013.
Vinificatie	Alcoholische gisting in temperatuurgecontroleerde inox tanks.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	Na de alcoholische gisting rust de wijn nog 5 à 6 maanden verder op zijn gisten (sur lies) in inox cuves.
Analytisch	13 % alc. vol.
Recensentscores	Wine Enthusiast: 90