LICATA
WIJNFICHE



Naam	DUBL+
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2021
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, duidelijk aanwezige zuren, parelend, strak
Druivensoorten	100% greco
Alcohol percentage	12,50% vol
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 Dubl+ heeft briljante gele kleur met een zeer fijne pareling. Rokerige neus van geroosterde koffie, gedroogd fruit en verse aanmaakhout. De structuur is vol en complex. Mooi in evenwicht. De mineraliteit zorgt tevens voor een zeer lange afdronk.
Serveren bij	aperitief, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, zachte of jonge kaas, wijn om van te genieten na de maaltijd
Oorsprong	Irpinia
Opbrengst	-
Oogst	-
Vinificatie	tradionele methode met rijping sur lie, 2de gisting op fles
Opvoeding	24 maanden sur lie
Analytisch	Alc.:12,50 % vol
Productie	-
Recensentscores	Robert Parker: 92