LICATA
WIJNFICHE

Naam	Privilegio
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2036
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, zoet, een echte fruitbom
Appellatie	DOCG Fiano di Avellino
Druivensoorten	100% fiano
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 Privilegio heeft een goudgele kleur met een complex boeket van gedroogde abrikozen, ananas en witte bloemen. Volle en zachte smaak met fijne zuren die wijn levendig houden en typisch zijn voor dit druivenras. Lange afdronk met impressies van citrus, witte perzik en kaneel.
Serveren bij	zachte nagerechten, wijn om van te genieten na de maaltijd, schimmelkazen
Oorsprong	Candida en Sorbo Serpico. De bodem van de wijngaarden bestaat uit klei en zand met vulkanische afzettingen op een alluviaal bed.
Oogst	Handmatig begin november.
Vinificatie	De druiven worden te drogen gelegd in speciale bakken gedurende 3-4 maanden. Hierna worden ze ontrist en gekneusd. De most fermenteert dan in barriques waar de wijn gedurende 16-24 maanden zal rijpen.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	16 tot 24 maanden in nieuwe barriques met een medium toasting.
Analytisch	Alc: 11,00 % vol
Productie	10.000 flessen