LICATA
WIJNFICHE

Naam	Albente
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	VDI Vino d'Italia
Druivensoorten	coda di volpe, falanghina, 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 Albente heeft een strogele kleur met frisse aroma's van perzik, banaan en rijpe peer. Aangenaam sappige smaak met eenvoudige structuur. Frisse en fruitige afdronk.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	De regio van Benevento. De ondergrond is verscheiden. Meestal bevat de bodem klei en kalk met een een kleine hoeveelheid zand.
Opbrengst	80 ql/ha
Oogst	Handmatig begin oktober 2014.
Vinificatie	Na kneuzing van de druiven gaat de druivenmost in inoxen vaten voor de klaring. Dit gebeurt door een koude decantering. Hierna start de temperatuurgecontroleerde alcoholische gisting in inox.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Na de alcoholische gisting rijpt de wijn nog 4 tot 6 maanden in inoxen vaten.
Analytisch	12,50 % alc. vol.
Productie	80.000 flessen 0,75