LICATA
WIJNFICHE

Naam	Campanaro
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Campania
Druivensoorten	50% fiano, 50% greco
Alcohol percentage	99,99% 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 intensgele Campanaro 2013 is een exotisch bommetje vol ananas, banaan en honing. Ook de smaak biedt manden vol rijp fruit dat verfrist wordt door mooie zuren. Intense, evenwichtige wijn met een lange, fruitige afdronk. Klassewijn!
Serveren bij	gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Campanaro wijngaard. De ondergrond bestaat vooral uit klei met ook wat kalkachtige tufsteen.
Opbrengst	-
Oogst	Handmatige oogst eind oktober 2013, een goed jaar in Campanië.
Vinificatie	Na kneuzing van de druiven start de alcoholische gisting bij een gecontroleerde temperatuur van 18°C.
Opvoeding	50% van de wijn rijpt 6 maanden in inoxen vaten en 50% rijpt in grote houten tonnen van 50hl.
Analytisch	13,50 % alc. vol.
Productie	50.000 flessen