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
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 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