LICATA
WIJNFICHE

Naam	Falanghina
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2021
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, niet kruidig, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Falanghina del Sannio
Druivensoorten	100% falanghina
Alcohol percentage	13,00% 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 lichtgele Falanghina geurt intens naar wit fruit (perzik), banaan en witte bloemen. Nerveuze smaakaanzet gevolgd door een mooi evenwicht tussen fruit en zuren. Sappige, fruitige afdronk.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Ponte, Apice, Torrecuso, Bonea en Montesarchio. De bodem is verscheiden in samenstelling. Voornamelijk bestaat ze uit klei met een lichte aanwezigheid van leem en zand.
Oogst	Handmatig eind september tot begin oktober 2014.
Vinificatie	Na kneuzing van de druiven volgt er een klaring van de most door een koude decantering. De temperatuurgecontroleerde alcoholische gisting gebeurt in inoxen vaten. Er is geen malolactische omzetting.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	De wijn rust na de alcoholische gisting nog enkele maanden in inoxen vaten.
Analytisch	12,5 % alc. vol.
Productie	800.000 flessen 0,75