LICATA
WIJNFICHE

Naam	Fiano di Avellino
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2021
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	medium-vol, subtiel, droog, lekker fruitig
Appellatie	DOCG Fiano di Avellino
Druivensoorten	100% fiano
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 Fiano di Avellino heeft lichte strogele kleur met vooral bloemig en fruitige aroma's. Minerale ondertoon en een vleugje honing.Fijne en gebalanceerde smaak met impressies van rijpe perzik en peer.
Serveren bij	terrines, koud buffet van vis + salades, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Candida, Sorbo Serpico en Parolise. De ondergrond van de wijngaarden is gevarieerd en bestaat voornamelijk uit klei van vulkanische oorsprong met lagen van vulkanisch zand en as.
Opbrengst	80 ql/ha
Oogst	Handmatig midden oktober 2013.
Vinificatie	Na de kneuzing van de druiven volgt een klaring van de most door een koude decantering. Hierna start de alcoholische gisting in inoxen vaten bij een gecontroleerde temperatuur. Er is geen malolactische omzetting.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	Na de alcoholische gisting rust de wijn nog 4 tot 6 maanden verder in inoxen vaten.
Analytisch	13 % alc. vol.