LICATA
WIJNFICHE

Naam	Greco di Tufo Cutizzi
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, heel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Greco di Tufo
Druivensoorten	100% 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 Greco di Tufo 'Cutizzi' springt uit het glas met zalige perzik- en peerimpressies. De eveneens fruitige smaak is rijk en toch elegant door de mineraliteit en het perfect evenwicht tussen rijp fruit en zuren. Lange, sappige afdronk vol zuiders fruit.
Serveren bij	gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus
Oorsprong	De Cutizzi-zone in Santa Paolina. De ondergrond bestaat daar vooral uit tufsteen met wat klei.
Oogst	Handmatig midden oktober 2013.
Vinificatie	Na kneuzing van de druiven start de alcoholische gisting van de druivenmost, gedeeltelijk in houten tonnen van 5000 liter en gedeeltelijk in inoxen vaten bij een lage temperatuur.
Opvoeding	Na de alcoholische gisting rust de wijn nog wat verder gedurende 6 à 8 maanden, in contact met de gistresten (sur lies).
Analytisch	13 % alc vol.
Productie	25.000 flessen 0,75