LICATA
WIJNFICHE

Naam	Greco di Tufo
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, duidelijk aanwezige 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 diepgele Greco di Tufo geurt zalig naar steenfruit (perzik) en peer waarbij een discrete amandeltoets extra complexiteit aanbrengt. In de mond toont de wijn zich bijzonder fris en het krokante fruit en de mineraliteit doen je naar een volgende slok verlangen! Het genieten houdt aan tot in de lange, fruitige afdronk.
Serveren bij	charcuterie, schaal- en schelpdieren, gerookte vis, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Tufo, Santa Paolina en Torrione. De ondergrond bestaat uit alluviale gornd en kalk met tufsteenafzettingen en een lichte vulcanische laag.
Oogst	Handmatig midden oktober
Vinificatie	Na kneuzing van de druiven volgt er een klaring van de most door een koude decantering. Hierna volgt de temperatuurgecontroleerde alcoholische gisting in inox. Er is geen malolactische omzetting.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Na de alcoholische gisting rust de wijn nog 4 à 6 maanden verder in inox tanks.
Analytisch	13 % alc. vol.
Productie	800.000 flessen