LICATA
WIJNFICHE

Naam	Greco di Tufo
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
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 Greco di Tufo heeft een strogele kleur en een boeket van witte peulvruchten, vanille, munt en varens. Aangename, frisse smaak met een goede minerale structuur. Elegante afdronk met impressies van perzikken.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, 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 temperatuurgecontrolleerde fermentatie in inox. Er is geen malolactische fermentatie. De wijn rijpt 4 tot 6 maanden in inoxen vaten.
Flesafsluiting	diam
Analytisch	Alc: 13% vol.
Productie	800.000 flessen