LICATA
WIJNFICHE

Naam	Rubrato
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2020
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een heus kruidenboeket, subtiel mineraal, nauwelijks waarneembare tannines
Appellatie	DOP Irpinia
Druivensoorten	100% aglianico
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 dieprode Rubrato 2010 geurt naar zwarte kersen en mokka en ook rokerige toetsen stuiven op uit het glas. De smaak van deze gerijpte kleine aglianico is soepel met zachte tannines en aangenaam donker fruit. Mooie kennismaking met deze nobele druivensoort.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus
Oorsprong	Taurasigebied. Wijngaarden hebben zeer verscheiden bodemsamenstelling. De grond bevat vulkanisch as en is rijk aan humus, klei, zand en alluviale afzettingen.
Opbrengst	80 ql/hectare
Oogst	Laatste 10 dagen van oktober
Vinificatie	Eerst worden de druifjes gekneusd waarna er een schilweking start in inoxen vaten gedurende 2 weken. Tijdens deze periode start ook de alcoholische gisting in de inox tanks.
Opvoeding	Na de alcoholische gisting rijpt de wijn nog een zestal maanden in de inox tanks alvorens hij gecommercialiseerd wordt.
Analytisch	Alc:13 % vol.
Productie	300.000 flessen