LICATA
WIJNFICHE

Naam	Rubrato
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2020
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig
Appellatie	DOP Irpinia
Druivensoorten	100% aglianico
Alcohol percentage	13,50% 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 Rubrato heeft inktzwarte kleur. Het boeket geurt naar zwarte kersen en mokka, wat rokerig met een vleugje hout. De smaak is soepel met zachte tannines en aangenaam 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 afzettingen van Vulkansiche assen en is rijk aan humus, klei, zand en alluviale afzettingen.
Oogst	Laatste 10 dagen van oktober
Vinificatie	Na kneuzing van de druiven start de maceratie op de schil in inoxen vaten gedurende 2 weken. De malolactische fermentatie gebeurt in nieuwe barriques waar de wijn ook gedurende 8 maanden zal rijpen.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Gedurende 8 maanden in nieuwe barriques.
Analytisch	Alc:13 % vol.
Productie	300.000 flessen