LICATA
WIJNFICHE

Naam	Serpico
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, krachtige tannines, mooi geïntegreerde zuren
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. Wie is er niet onmiddellijk verleid door deze robijnrode Serpico met zijn complex boeket van rijp rood fruit, kruiden, zoethout, koffie en chocolade? Dit krachtpatser zet vol aan en blijft nazinderen in de mond maar heeft een prachtig evenwicht tussen fruit, alcohol, zuren en tannine. Moderne en ietwat extreme interpretatie van aglianico.
Serveren bij	barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Taurasi, Pietradefusi en Sant' Angelo all' Esca gebied. De grondsoort van deze wijngaarden is rijk aan humus, zand en vulkanische as. Op diepere lagen worden klei en mineralen gevonden.
Oogst	Eind oktober, volledige handmatige oogst.
Vinificatie	Na een zachte kneuzing start het gistingsproces in temperatuurgecontroleerde inox tanks en houdt aan gedurende 10 tot 12 dagen.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Rijping gedurende 18 maanden in nieuwe Franse barriques en grote vaten van 5.000 liter. Ten slotte krijgt de wijn nog minstens 12 maanden flesrijping alvorens hij wordt gecommercialiseerd.
Analytisch	Alc: 13% vol
Productie	60.000 flessen
Recensentscores	Robert Parker: 94 James Suckling: 94 Ian D'Agata: 91