LICATA
WIJNFICHE

Naam	Taurasi
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Taurasi
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 donkerrode Taurasi is een prachtig wild veulen door zijn uitgesproken aroma's van donker fruit en wilde kruiden. Superverleidelijke volle smaak waarin het rijp zwart fruit door de frisse zuren en de zachte, sappige tannines gelukkig nooit gaat vervelen. Puur genieten tot in de lange, pittige afdronk!
Serveren bij	kruidige schotels, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Gebied rond Taurasi, Pietradefusi en Sant'Angelo all'Esca. De wijngaarden hebben een zeer verscheiden bodemsamenstelling. De grond bevat vulkanisch as en is rijk aan humus, klei, zand en alluviale afzettingen.
Oogst	Laatste 10 dagen van oktober
Vinificatie	Na kneuzing van de druifjes start de schilweking die 10 à 12 dagen duurt. De alcoholische gisting gebeurt steeds onder gecontroleerde temperatuur in inox tanks en wordt gevolgd door de malolactische omzetting.
Opvoeding	Rijping gedurende 18 maanden in nieuwe barriques en daarna nog minstens 9 maanden in de fles.
Analytisch	Alc: 13,5 % vol.
Productie	100.000 flessen 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 93 Ian D'Agata, Vinous: 92 James Suckling: 91