

FICHE D'ARTICLE

Nom	Greco di Tufo Cutizzi
Millésime	2018
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	a
Appellation	DOCG Greco di Tufo
Cépages	100% greco
Description	<p>Le domaine Feudi di San Gregorio est installé au cœur de la Campanie, à une dizaine de km à l'est d'Avellino. Erigé en 1986, il a déjà marqué le paysage viticole de la région à différents niveaux. Ici, on laisse tous les cépages locaux s'exprimer de façon optimale en accordant une attention soutenue aux vignobles, en utilisant les techniques de vinification les plus modernes et en y ajoutant une bonne dose de marketing.</p> <p>L'assortiment des vins est particulièrement large et ne laisse aucun amateur de vins indifférent. De plus, chacun de ces vins est un modèle d'équilibre et de perfection. Toutes les appellations d'origine d'une certaine importance y sont représentées. Un dilemme d'ailleurs pour les inconditionnels de l'aglianico étant donné que le cépage est à la base de quatre monocépages différents (en plus des assemblages): 'Rubrato', 'Taurasi', 'Taurasi Riserva Piano di Montevergine' et pour terminer le 'Serpico', une véritable référence. Outre divers assemblages et cuvées de cépages autochtones, Feudi propose aussi un vin rouge très spécial, le 'Pàtrimo', un vin concentré à base de merlot, élevé au moins 18 mois sur chêne</p> <p>Si vous passez par là, vous avez droit à une visite détaillée des infrastructures hypermodernes, mais aussi à une promenade dans une roseraie. Les gourmets aussi sont à la fête: Feudi possède son propre restaurant gastronomique le Marennà, titulaire d'une étoile au Michelin depuis 2009 et qu'il arbore sans interruption jusqu'à aujourd'hui.</p> <p>Le Greco di Tufo 'Cutizzi' est de couleur jaune aux reflets verts. Nez doux de pêche et de poire, de fougères et de menthe. Bouche riche et élégante, bel équilibre entre acidité et structure. Finale longue et florale.</p>
Servir sur	poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, volaille avec de la sauce
Origine	Zone Cutizzi à Santa Paolina. Sous-sol de travertin, argile, alluvions, couches volcaniques.
Vendange	Manuelle mi-octobre 2013.
Vinification	Une fois les raisins pressés, le moût fermente en partie en foudres de 50hl et en partie en cuves inox à basse température.
Elevage	En foudres pendant 6-8 mois
Analytique	Alc: 13% vol.
Production	25.000 bouteilles 0,75
Potentiel de garde	Jusque fin 2023



FICHE D'ARTICLE

Nom Scatola 2 bouteilles (VKFDSG20)

Producteur Feudi di San Gregorio

Description Le domaine Feudi di San Gregorio est installé au cœur de la Campanie, à une dizaine de km à l'est d'Avellino. Erigé en 1986, il a déjà marqué le paysage viticole de la région à différents niveaux. Ici, on laisse tous les cépages locaux s'exprimer de façon optimale en accordant une attention soutenue aux vignobles, en utilisant les techniques de vinification les plus modernes et en y ajoutant une bonne dose de marketing.

L'assortiment des vins est particulièrement large et ne laisse aucun amateur de vins indifférent. De plus, chacun de ces vins est un modèle d'équilibre et de perfection. Toutes les appellations d'origine d'une certaine importance y sont représentées. Un dilemme d'ailleurs pour les inconditionnels de l'aglianico étant donné que le cépage est à la base de quatre monocépages différents (en plus des assemblages): 'Rubrato', 'Taurasi', 'Taurasi Riserva Piano di Montevergine' et pour terminer le 'Serpico', une véritable référence. Outre divers assemblages et cuvées de cépages autochtones, Feudi propose aussi un vin rouge très spécial, le 'Pàtrimo', un vin concentré à base de merlot, élevé au moins 18 mois sur chêne

Si vous passez par là, vous avez droit à une visite détaillée des infrastructures hypermodernes, mais aussi à une promenade dans une roseraie. Les gourmets aussi sont à la fête: Feudi possède son propre restaurant gastronomique le Marennà, titulaire d'une étoile au Michelin depuis 2009 et qu'il arbore sans interruption jusqu'à aujourd'hui.

FICHE D'ARTICLE

Nom	Taurasi
Millésime	2015
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	a
Appellation	DOCG Taurasi
Cépages	100% aglianico
Description	<p>Le domaine Feudi di San Gregorio est installé au cœur de la Campanie, à une dizaine de km à l'est d'Avellino. Erigé en 1986, il a déjà marqué le paysage viticole de la région à différents niveaux. Ici, on laisse tous les cépages locaux s'exprimer de façon optimale en accordant une attention soutenue aux vignobles, en utilisant les techniques de vinification les plus modernes et en y ajoutant une bonne dose de marketing.</p> <p>L'assortiment des vins est particulièrement large et ne laisse aucun amateur de vins indifférent. De plus, chacun de ces vins est un modèle d'équilibre et de perfection. Toutes les appellations d'origine d'une certaine importance y sont représentées. Un dilemme d'ailleurs pour les inconditionnels de l'aglianico étant donné que le cépage est à la base de quatre monocépages différents (en plus des assemblages): 'Rubrato', 'Taurasi', 'Taurasi Riserva Piano di Montevergine' et pour terminer le 'Serpico', une véritable référence. Outre divers assemblages et cuvées de cépages autochtones, Feudi propose aussi un vin rouge très spécial, le 'Pàtrimo', un vin concentré à base de merlot, élevé au moins 18 mois sur chêne</p> <p>Si vous passez par là, vous avez droit à une visite détaillée des infrastructures hypermodernes, mais aussi à une promenade dans une roseraie. Les gourmets aussi sont à la fête: Feudi possède son propre restaurant gastronomique le Marennà, titulaire d'une étoile au Michelin depuis 2009 et qu'il arbore sans interruption jusqu'à aujourd'hui.</p> <p>Le Taurasi a une couleur rouge rubis brillante aux reflets rouge grenat. Arômes marqués de cerises, de cannelle, de vanille, de noix de muscade et d'anis. Bouche pleine, bel équilibre. Souple, tannins juteux. Finale longue et énergique</p>
Servir sur	plats épicés, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles situés à Taurasi, Pietradefusi en Sant'Angelo all'Esca sur des sols très variés : volcanique, riche en humus, calcaire, sable et alluvions.
Rendement	4.500 pieds/ha - 60 à 70 ql/ha
Vendange	10 derniers jours d'octobre.
Vinification	Macération pelliculaire et fermentation alcoolique pendant 15 jours en inox à 24°C. Fermentation malolactique en barriques.
Elevage	18 mois en barriques françaises suivie par 9 mois en bouteille.
Analytique	Alc: 13,5 % vol.
Production	100.000 bouteilles 0,75
Potentiel de garde	Jusque fin 2030

