

Nom	Privilegio
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Feudi di San Gregorio
Cépages	100% fiano
Pourcentage d'alcool	12,50% vol

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 vinicole 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.

Le Privilegio présente une couleur jaune doré, limpide. Au nez, des arômes nets d'abricot sec et de fleurs blanches. En bouche, la texture est soyeuse, avec une acidité fraîche et une minéralité marquée. La finale est longue, avec des notes d'écorce d'agrumes, de cannelle et de peau de pêche blanche.

Servir sur

fromages puissants ou vieillis, desserts doux, pâtisserie, fromages bleus

Vinification

Après la vendange, les grappes sont placées dans de petites caisses et laissées à sécher dans un environnement ventilé pendant huit semaines, jusqu'à atteindre la parfaite concentration en sucres.

Elevage

6 - 8 mois en barriques.



PRIVILEGIO®
FEUDI DI
SAN
GREGORIO