LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Dubl Brut Feudi San Gregorio
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2026
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, très peu fruité, très épicé, subtilement minéral, acidité marquée, mousseux, serré
Appellation	DOC Sannio
Cépages	100% falanghina
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 Dubl Falanghina a une couleur jaune brillante et un perlage fin. Les arômes immédiats et croquants : pêche, pomme golden, camomille et notes plus rondes d'abricot exhaltées par la vivacité de la bulle.
Servir sur	apéritif, charcuterie, vins 'd'après-repas'
Origine	Sorbo Serpico Avellino
Vendange	Septembre
Vinification	Méthode traditionnelle classique
Elevage	Minimum 18 mois sur lies
Production	15.000 bouteilles
Notes des critiques	robertparker.com: 91



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)