

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Aglianico Irpinia Serpico
<b>Millésime</b>	2014
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2031
<b>Producteur</b>	Feudi di San Gregorio
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, bouche clairement boisée, plutôt minéral, tanins puissants, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOC Irpinia
<b>Cépages</b>	100% aglianico
<b>Description</b>	<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 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.</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 Serpico a une couleur rouge rubis intense et un bouquet complexe de cerises, d'épices douces, de réglisse, de café et de chocolat. L'attaque est pleine, la bouche clairement concentrée avec une belle finale bien longue dominée par des mûres sauvages.</p>
<b>Servir sur</b>	barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Vignobles situés à Taurasi, Pietradefusi en Sant'Angelo all'Esca sur des sols très variés : volcanique, riche en humus, calcaire, sable et alluvions.
<b>Rendement</b>	1000 à 1.500 pieds/ha - 50 à 60 ql/ha
<b>Vendange</b>	Manuelle, fin octobre
<b>Vinification</b>	Macération et fermentation en cuves inox pendant environ 3 semaines.
<b>Elevage</b>	18 mois en barriques françaises.
<b>Production</b>	15.000 bouteilles
<b>Recensentscores</b>	jamessuckling.com: 92 robertparker.com: 92

