LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Dal Re
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Irpinia
Cépages	100% aglianico
Pourcentage d'alcool	13,50% 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. L'Aglianico Dal Re se caractérise par une couleur rouge rubis brillante. Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de cerise noire et de framboise, enrichis de notes de réglisse et d'épices douces. En bouche, il est souple et équilibré, avec des tanins veloutés qui accompagnent une finale agréablement persistante et aromatique.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, volaille sauvage (canard…)
Origine	Vignobles situés au coeur de la DOC Irpinia.
Vinification	La fermentation a lieu, avec macération, dans des cuves en acier pendant environ 2-3 semaines.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	Le vin vieillit pendant 6 mois en barriques de chêne français et après un court passage en acier, pendant 6 mois en bouteille, avant d'être mis sur le marché.

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)