LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Fiano di Avellino Pietracalda
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité subtile
Appellation	DOCG Fiano di Avellino
Cépages	100% fiano
Pourcentage d'alcool	13,00% 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 Fiano di Avellino 'Pietracalda' a une couleur jaune aux reflets verts. Arômes de fleurs blanches et de fenouil sauvage dominant le nez. On reconnait également des fruits blancs et une légère minéralité. Bouche prononcée et belle structure.
Servir sur	terrines, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Sorbo Serpico, vignoble Pietracalda. Sol d'argile et de couches de sable et de cendre volcaniques.
Rendement	4.500 pieds/ha - 60 ql/ha
Vendange	Manuelle mi-octobre
Vinification	Une fois les raisins pressés, le moût est transféré en cuves inox à faible température. Le vin mûrit 4 mois en cuves inox
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	4 mois en inox
Analytique	Acidité totale: 6,25 g/l - sucre résiduel: 1,95 g/l
Production	25.000 bouteilles

PIETRA CALDA

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)