LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Primitivo
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, une bombe de fruit, très épicé, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Cépages	100% primitivo
Pourcentage d'alcool	14,00% 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 Primitivo a une couleur profonde pourpre et un bouquet agréable de de cerises, de fraises, d'épices douces et élégantes. La bouche est minérale et équilibrée avec des tannins fins. Finale sur des notes chaudes de fruit et de canelle.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Contrada Papacaniello.
Vendange	septembre
Vinification	Vinification classique en cuves inox.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	6-7 mois en cuves inox.



PRIMITIVO
FEUDI DI
SAN
GREGORIO

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)