

Nom	San Greg
Millésime	2025
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, une bombe de fruit, très épicé, subtilement minéral, acidité marquée
Appellation	DOC Irpinia
Cépages	100% aglianico
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 San Greg a une couleur rose intense et cristalline. Le nez développe des arômes de fleurs fraîches, de petites fraises des bois et de framboises. La bouche est fraîche sur les mêmes arômes de fruits rouges. Belle finale persistente.
Servir sur	apéritif, charcuterie, soupes de poisson, buffet froid de viande et salades, plats végétariens, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, barbecue, Cuisine asiatique (goût piquant)
Origine	Région de Benevento. Vignobles au sous-sol sablonneux et calcaire.
Rendement	5.000 pieds/ha - 80 qL/ha
Vendange	Mi-octobre.
Vinification	Une fois les raisins pressés, le moût est transféré en cuves inox pour clarification par décantation froide. La fermentation débute ensuite en cuves inox à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Le vin mûrit enfin 4 mois en cuves inox.



SAN GREG
FEUDI DI
SAN GREGORIO