LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Taurasi Riserva Piano di Montevergine
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2035
Producteur	Feudi di San Gregorio
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, très minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Taurasi
Cépages	100% aglianico
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 Taurasi Riserva 'Piano di Montevergine' a une couleur rouge rubis intense à la couronne rouge grenat. Arômes complexes de myrtilles, de prunes et de cerises complétés par de la menthe et des épices douces. Bouche très élégante et très équilibrée.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles situés à Taurasi, Pietradefusi en Sant'Angelo all'Esca sur des sols très variés : volcanique, riche en humus, calcaire, sable et alluvions.
Rendement	4.600 pieds/ha - 5.000 à 6.000 kilos de fruit / hectare
Vendange	10 derniers d'octobre.
Vinification	Macération pelliculaire et fermentation alcoolique pendant 20 jours en inox à 24°C. Fermentation malolactique en barriques.
Elevage	18 à 24 mois en barriques françaises suivie par une maturation de 24 mois en bouteille avant la commercialisation.
Production	20.000 bouteilles 0,75



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)