

Naam Dubl Brut Feudi San Gregorio

Jaartal 2023

Bewaarpotentieel Tot eind 2026

Producent Feudi di San Gregorio

Wijnstijl licht, medium-intens, droog, weinig fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, prominente zuren, parelend, strak

Appellatie DOC Sannio

Druivensoorten 100% falanghina

Alcoholpercentage 12,50% vol

Omschrijving Feudi di San Gregorio bevindt zich in het hart van Campanië, op zo'n tiental kilometer ten oosten van Avellino. Hoewel pas opgericht in 1986, heeft dit grote domein al op meerdere vlakken zijn stempel gedrukt op het wijnlandschap van de regio. Hier laat men elke autochtone druif optimaal tot zijn recht komen door maximale aandacht te besteden aan de wijngaarden, de modernste vinificatietechnieken en een gezonde dosis marketing.

Het gamma wijnen is bijzonder uitgebreid en bevat alles wat je als wijnliefhebber maar kan bedenken. Elke wijn is bovendien een toonbeeld van balans en perfectie. Alle belangrijke herkomstbenamingen zijn hier vertegenwoordigd. Voor de liefhebbers van de aglianicodruif is het niet gemakkelijk kiezen, aangezien er maar liefst vier verschillende pure aglianico's geproduceerd worden (naast al de blends): 'Rubrato', 'Taurasi', 'Taurasi Riserva Piano di Montevergine' en ten slotte het vlaggenschip 'Serpico'. Naast allerlei cuvées en blends van de autochtone druivenrassen heeft Feudi ook nog de speciale rode wijn 'Pàtrimo', een geconcentreerde topper op basis van merlot, die minstens 18 maanden in het eiken vat vertoefd heeft.

Bezoekers worden verwend met een bezoek aan de rozentuin en een rondleiding in de hypermoderne infrastructuur. Ook foodies komen hier aan hun trekken: Feudi heeft immers zijn eigen toprestaurant Marennà, dat sinds 2009 onafgebroken werd bekroond met een Michelinster.

De Dubl Falanghina heeft een briljante lichtgele kleur en een fijne pareling. Intense aroma's van perzik, appel, abrikozen en camomille. Levendige aanzet, zelfde impressies in de mond als in de neus, zachte afdrank.

Serveren bij aperitief, charcuterie, wijn om van te genieten na de maaltijd

Oorsprong Sorbo Serpico Avellino

Oogst September

Vinificatie Traditionele vinificatie methode

Opvoeding Minimum 18 maanden sur lie

Productie 15.000 flessen

Recensentscores robertparker.com: 91

