

Naam	Dal Re
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Irpinia
Druivensoorten	100% aglianico
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.

Aglianico Dal Re heeft een heldere robijnrode kleur. De neus opent met intense aroma's van zwarte kersen en frambozen, verrijkt met toetsen van zoethout en zoete specerijen. In de mond is hij zacht en evenwichtig, met fluweelzachte tannines in combinatie met een aangenaam aanhoudende en aromatische afdronk.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte met saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pluimwild
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in het hart van de Irpinia DOC.
Vinificatie	De gisting, met schilweking, vindt plaats in stalen tanks gedurende ongeveer 2-3 weken.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	De wijn rijpt 6 maanden in Franse eiken vaten en, na een korte periode in staal, gedurende 6 maanden in de fles, voordat hij op de markt wordt gebracht.

