LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Fiano di Avellino Pietracalda
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, fijne mineraliteit, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOCG Fiano di Avellino
Druivensoorten	100% fiano
Alcoholpercentage	13,00% 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 intensgele Fiano di Avellino 'Pietracalda' knalt uit je glas met witte bloemen en wit steenfruit (perzik). Zalvende fruitige smaak waarin ook de mineraliteit van de vulkanische bodem komt piepen. Het perfecte plaatje wordt afgerond door de lange, sappige afdronk.
Serveren bij	terrines, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Pietracalda wijngaard in Sorbo Serpico. De bodem van de wijngaard bestaat uit klei en lagen van vulkanisch zand en as.
Opbrengst	4.500 wijnstokken/ha - 60 ql/ha
Oogst	Handmatig midden oktober
Vinificatie	Na kneuzing van de druiven start de alcoholische gisting van de druivenmost in inoxen vaten bij een lage temperatuur.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	Na de alcoholische gisting rust de wijn nog 4 maanden verder in inox tanks in permanent contact met de gistresten (sur lie).
Analytisch	Totale aciditeit: 6,25 g/l - restsuikers: 1,95 g/l
Productie	25.000 flessen

PIETRA CALDA

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)