LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Primitivo
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een echte fruitbom, redelijk kruidig, fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Druivensoorten	100% primitivo
Alcoholpercentage	14,00% 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 Primitivo heeft een purperrode kleur. Het boeket geurt naar kersen, aardbeien en zachte kruiden. De smaak is mineraal en evenwichtig met fijne tannines. Afdronk van zongerijpt fruit met een fijne kaneeltoets.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Contrada Papacaniello.
Oogst	september
Vinificatie	Klassieke vinificatie in inox tanks.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	6-7 maanden in inox.

PRIMITIVO
FEUDI DI
SAN
GREGORIO

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)