

Naam	Rosso Campania Patrimo
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, redelijk wat hout in de smaak, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Campania
Druivensoorten	100% merlot

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 inktzwarte Patrimo knalt uit het glas met zijn complexe neus van rijp zwart fruit, zachte specerijen, vanille en koffie. De enorm krachtige smaakmix van fruit en eiktoetsen maken dit geen wijn voor doetjes. De tannines zijn wel aangenaam rijp en vrij zacht. Lange, krachtige afdronk.

Serveren bij rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas

Oorsprong Topgebied te San Potito. Wijngaarden met steenachtige bodem met humus, klei en kalk in de ondergrond.

Opbrengst 4.500 wijnstokken per hectare en zo'n 5.000 à 6.000 kilo fruit per hectare.

Oogst Midden september

Vinificatie Na de kneuzing van de druiven volgt eerst een schilweking in temperatuurgecontroleerde inox tanks waarna de alcoholische gisting begint.

Flesafsluiting natuurkurk

Opvoeding Rijping in nieuwe Franse barriques gedurende 18 maanden.

Analytisch Droogextract: 35 g/l - totale aciditeit: 5,1 g/l - restsuikers: 2 g/l - pH: 3,5

Productie 8.000 flessen

Recensentscores robertparker.com: 97
jamesuckling.com: 92

