

Naam	Taurasi Riserva Piano di Montevergine
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, heel mineraal, mondvlullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Taurasi
Druivensoorten	100% aglianico
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 toppeer 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. Deze robijnrode Taurasi Riserva 'Piano di Montevergine' heeft een intense en diepe kleur. De neus verleidt ons met complexe aroma's van donker fruit, munt en zachte specerijen. Elegante en zeer evenwichtige afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Taurasigebied bij de Monteverginevlakte. De ondergrond van de wijngaard bestaat uit vulkanisch as. De bovenlaag wordt gevormd door alluviale kleiafzettingen met daaronder een humuslaag.
Opbrengst	4.600 wijnstokken / hectare en circa 5.000 à 6.000 kilogram fruit / hectare
Oogst	Laatste 10 dagen van oktober.
Vinificatie	Na de kneuzing van de druiven starten de schilweking en alcoholische gisting onder gecontroleerde temperatuur. Deze duurt 1 à 2 weken. De malolactische omzetting vindt plaats in Franse barriques.
Opvoeding	18 à 24 maanden in nieuwe Franse barriques gevolgd door nog eens 24 maanden flesrijping alvorens de wijn wordt gecommercialiseerd.
Productie	20.000 flessen 0,75

