



## Taurasi 2017

CHF 29.90 | 10 cl = CHF 3.99

Robe rubis brillante aux reflets grenat. Le nez révèle des notes de cerise et de griotte, de cannelle et de noix de muscade, de vanille et d'anis. Le palais est ample et équilibré avec des tannins doux et souples, qui lui apportent une belle persistance aromatique.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Producteur                    | Feudi di San Gregorio                    |
| Type d'article                | Vin rouge                                |
| Pays                          | Italie                                   |
| Région                        | Campanie                                 |
| Appellation                   | DOCG                                     |
| Millésime                     | 2017                                     |
| Format                        | 75 cl                                    |
| Alcool                        | 14.0 %                                   |
| Température de consommation   | 16° - 18°                                |
| Conservation                  | jusqu'en 2026                            |
| Cépages                       | Aglianico                                |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                    |
| Numéro d'article              | 317559                                   |
| Accord mets et vins           | Volaille, Rôtis, Bœuf, Plats mijotés     |
| Avis                          | Falstaff 93/100<br>James Suckling 93/100 |



### Vinification

Elevé en barriques pendant 18 mois, il mûrit ensuite en bouteille pendant au moins 9 mois.

### Histoire

Feudi di San Gregorio a été fondée en 1986 à Sorbo Serpico (Avellino) et, en 25 ans seulement, s'est établie comme l'une des entreprises majeures du sud de l'Italie et l'une des plus importantes au niveau national. Feudi di San Gregorio s'est donné pour mission de préserver le patrimoine viticole de sa région d'Irpinia, en unissant la tradition locale à une conscience moderne de la qualité.

