



FEUDI DI
SAN
GREGORIO

Feudi di San Gregorio

Issu de vignes centenaires, Serpico 2016 révèle toute la puissance noble de l'Aglianico et incarne la tradition viticole ancestrale de la Campanie.



94
WINE ENTHUSIAST



Serpico 2016

Campanie, Italie

Région et Vignobles

Serpico 2016 provient de la **Campanie**, dans l'aire protégée d'**Irpinia DOC**, une région réputée pour ses sols volcaniques profonds et ses altitudes élevées. Le vin est élaboré à partir de raisins cultivés dans le vignoble historique « **Dal Re** », situé dans le village de **Sorbo Serpico**, au cœur de la province d'Avellino. Ce site d'exception est planté de vignes **franches de pied âgées de plus de 150 ans**, vestiges uniques d'une viticulture d'avant la crise phylloxérique.

Les vignes sont enracinées dans des **sols riches en cendres volcaniques**, conférant au vin une **minéralité marquée**. Conduites en **pergola traditionnelle élevée jusqu'à 3,5 mètres**, les vignes bénéficient d'une aération naturelle et d'une exposition solaire optimale. L'altitude avoisinant **350 mètres** favorise une importante amplitude thermique entre le jour et la nuit, assurant **fraîcheur aromatique et équilibre acide**. Ce terroir volcanique exceptionnel confère au vin une expression rare de l'Aglianico.

Vinification

Serpico est issu à **100 % d'Aglianico**, cépage emblématique du sud de l'Italie, reconnu pour sa **structure tannique et son potentiel de garde**. La vendange est réalisée manuellement **entre la mi-octobre et le début novembre**, permettant une **maturation optimale**. Chaque parcelle est vinifiée séparément. La fermentation alcoolique s'effectue en cuves inox avec **macération pelliculaire de 10 jours à 24 °C**, pour extraire arômes et matière tout en préservant l'élégance du fruit.

La fermentation malolactique se déroule en fûts, apportant **rondeur et complexité**. L'élevage est conduit en **barriques neuves de chêne français à chauffe moyenne pendant 18 mois**, suivi d'un repos en bouteille d'**au moins 8 mois** avant commercialisation. Ce processus permet une intégration harmonieuse des composants boisés et assure la structure et la profondeur caractéristiques du vin.

Alcool : 14,50 %

Composition: 100% Aglianico



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Serpico 2016

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis intense avec des reflets grenat, traduisant concentration et évolution.
- **Nez** : Bouchée riche aux arômes de confiture de cerise, réglisse, café, cacao et épices douces.
- **Bouche** : Belle structure équilibrée, tanins soyeux, notes de grillé et d'épices en fond, soutenues par une trame minérale et une finale persistante et savoureuse.

Le Saviez-Vous ?

Le nom **Serpico** rend hommage au village de **Sorbo Serpico**, siège du domaine. Le vignoble « **Dal Re** » est un véritable **musée vivant de la viticulture italienne**, avec des vignes datant d'avant la phylloxéra et conduites en **pergola monumentale** à 3,5 mètres de hauteur, méthode ancienne conçue pour maximiser l'exposition et protéger les grappes dans ce climat montagnard et volcanique.

Accords Mets et Vins

- **Côtelettes d'agneau grillées au romarin** : La puissance du vin équilibre les saveurs intenses de l'agneau et les notes herbacées du romarin.
- **Joues de bœuf braisées au vin rouge** : Le corps charnu et les tanins du Serpico accompagnent parfaitement ce plat fondant et concentré.
- **Risotto aux cèpes** : L'umami des champignons fait écho à la minéralité et à la richesse aromatique du vin.
- **Provolone affiné ou pecorino** : Le caractère salé et gras des fromages italiens relèvent la structure tannique et la finale du vin.

Wine Enthusiast (WE) : 94 Points (2016)



The savory nose features the weathered sophistication of leather, cigars, soil and pepper, while undertones of oregano, tomatoes and cherries provide a burst of energy. On the brighter palate, the cherry element is emphasized by raspberries, but a savory balance persists. Acid crackles around gleaming yet firm tannins.

Wine Spectator (WS) : 93 Points (2016)



Firm and minerally, with a core of fine, dense tannins wrapped in flavors of crushed black and red cherry, iron, earth, tobacco and dark chocolate. Fresh and graceful on the palate despite its tight mesh, this opens slowly and lingers on the well-spiced finish. Drink now through 2034. 1,000 cases imported.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

Serpico 2016



Robert Parker (RP) : 93 Points (2016)

Available in a dark, frosted bottle, the Feudi di San Gregorio 2016 Irpinia Aglianico Serpico has taken the proverbial turn toward tertiary aromas, or at least an initial turn, showing pressed blackberry and blackcurrant surrounded by tarry smoke, campfire ash and toasted spice. The 2016 vintage will be remembered for its power and its inner elegance, and those are exactly the traits that have carried this wine so far, and that will continue to shape its bottle-aging trajectory. There are dusty volcanic tones on the close, and the tannins are dry over a mid-weight mouthfeel.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM