

# PIANO DI MONTE VERGINE TAURASI DOGC 2009

Aglianico

FEUDI DI  
SAN  
GREGORIO



**Anfitrión**  
de México  
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

## VINÍCOLA

Bodega fundada en 1986, la bodega Feudi di San Gregorio puede considerarse hoy en día como la marca simbólica del renacimiento enológico del sur de Italia, y de una cultura de la bebida destinada a redescubrir la esencia y la identidad de los sabores mediterráneos. La bodega cuenta actualmente con más de trescientas hectáreas de viñedos, tanto propios como alquilados, los viñedos, que siempre han convivido y alternado con huertos, olivares y bosques en Irpinia. La bodega cuenta actualmente con más de trescientas hectáreas de viñedos, tanto propios como alquilados.

Feudi di San Gregorio se encuentran entre 350 y 700 metros sobre el nivel del mar. En los suelos volcánicos crecen plantas con una composición genética única y se cuidan mediante una gestión agronómica muy respetuosa con todos los equilibrios medioambientales.

## NOTAS DE CATA

Vino color rojo rubí, intenso, brillante y con reflejos granates. Notas de fruta roja como cereza marrasquino, con toques de especias dulces como canela, nuez moscada, vainilla y anís. En boca hay frescura y suavidad, es pleno y equilibrado con taninos dulces y suaves que le confieren una buena persistencia.

Maridaje ideal con Carnes Rojas y Aves de Caza Asadas y al Carbón, Estofados, pastas muy condimentadas y Quesos Maduros.



### Vinícola / Enólogo:

Feudi Di San Gregorio  
Enzo Ercolino  
Riccardo Cotarella  
Pierpaolo Sirch



### Grados de Alcohol:

14.5% Alc.



### Cépage:

Aglianico



### Temperatura de Consumo:

18-20 °C.



### Vinificación:

Vendimia manual. Fermentación y maceración en depósitos de acero durante aproximadamente 2-3 semanas. Envejecimiento de 18 meses en bodega francesa de tostado medio, más estabilización de mínimo 9 meses en botella.