

FEUDI DI
SAN
GREGORIO



PIETRACALDA

FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA 2023



“Che meraviglia questo Pietracalda 2023! Sarà perché è figlio di un’annata estremamente difficile, sarà perché, dopo il passaggio a Riserva con l’annata 2022, avevamo acquisito un’esperienza maggiore nelle scelte di affinamento... Qualsiasi sia il motivo, è un vino memorabile per lunghezza ed eleganza”.

Antonio Capaldo

Presidente Feudi di San Gregorio

IL RACCONTO DELL'ANNATA 2023

L’annata 2023 è stata caratterizzata da condizioni climatiche complesse. Dopo un inverno mite con precipitazioni inferiori alla media, la primavera e l’estate sono state segnate da abbondanti piogge che hanno favorito l’insorgere di malattie fungine, con un conseguente calo della produzione.

Tuttavia, la combinazione tra la diminuzione delle rese, l’ampia disponibilità idrica nel suolo e un finale di stagione asciutto ha determinato una maturazione lenta e costante dei grappoli, senza stress idrici, preservando una buona tenuta delle acidità, una gradazione equilibrata e aspetti aromatici particolarmente interessanti.

La vendemmia del vigneto Quercia Grossa Pietracalda, avvenuta il 19 ottobre 2023, si è svolta regolarmente senza interruzioni piovose e con temperature medio-alte.

Pierpaolo Sirch

Agronomo e Direttore della produzione

VIGNETO
QUERCIA GROSSA
PIETRACALDA
Sorbo Serpico



UNO DEI VITIGNI PIÙ ANTICHI AL MONDO

La presenza del Fiano in Campania è molto antica, come dimostrato da numerosi studi e citazioni da Columella e Plinio.

Questo vitigno era originariamente chiamato "Vitis Apicia" e derivava dalla particolarità di questo vino di attirare nei vigneti gli sciami di api, questo grazie al dolce profumo dell'uva.

Successivamente Apina si trasformò in Apiana, successivamente in Afiana fino ad arrivare all'attuale Fiano.

UNA DELLE DENOMINAZIONI PIÙ PREZIOSE

Capoluogo di provincia, la città di Avellino dà il nome alla prima e al momento unica DOCG (insieme a quella del Greco di Tufo) riservata a un vino bianco dell'Italia meridionale, per entrambi riconosciuta nel 2003. Si tratta di un territorio collinare racchiuso tra due catene appenniniche e 26 comuni con una forte parcellizzazione viticola.

È una varietà vigorosa e forte, le cui uve maturano fino a fine ottobre, grazie alla loro buccia spessa e resistente. Da queste uve nasce un vino ampio nei profumi e di grande persistenza, che condensa la complessità e la ricchezza del territorio.

Con una superficie coltivata inferiore ai 600 ha, oggi il Fiano di Avellino è una delle DOCG più preziose d'Italia.



QUERCIA GROSSA PIETRACALDA

"Pietracalda" è un vigneto emblematico della biodiversità dell'Irpinia, incastonato fra boschi di castagno, tanti alberi da frutta e un orto sperimentale di varietà vegetali antiche.

Comune: Sorbo Serpico

Età media delle viti: 20-25 anni

Suoli: argillosi, calcarei

Ettari: 10 ettari

Altitudine: dai 400 m ai 600 m s.l.m.

PIETRACALDA RISERVA 2023

Uve: Fiano di Avellino

Fermentazione in serbatoi di acciaio a 16/18 °C

Maturazione di 12 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti e ripetuti bâtonnage

Affinamento di 3 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Gradazione alcolica: 13%

PREMI

ROBERT PARKER	93+ punti
WINE ENTHUSIAST	93 punti
JAMES SUCKLING	93 punti
LUCA MARONI	93 punti
DECANTER	93 punti
WINE SPECTATOR	92 punti
VINOUS	92 punti
JANCIS ROBINSON	17.5/20
GAMBERO ROSSO	<i>Tre Bicchieri</i>