

FEUDI DI
SAN
GREGORIO



SERPICO
IRPINIA AGLIANICO DOC 2017



“L'estate del 2017 è stata estremamente calda: ricordo che, in agosto, anche la sera si faticava a trovare un po' di fresco. Ed è estremamente raro in Irpinia. Le nostre viti centenarie hanno dovuto attendere la pioggia per quasi cinquanta giorni; eppure, con pazienza, hanno nutrito il loro frutto, più concentrato e più potente che in annate maggiormente regolari. Come per le annate più iconiche di questo vino (la 2001 e la 2010 per esempio), abbiamo dovuto aspettare anni perché il Serpico 2017 rivelasse la sua grande complessità. Sono certo che vi sorprenderà nel bicchiere e, soprattutto, garantisco di una longevità senza pari”.

Antonio Capaldo

Presidente Feudi di San Gregorio

IL RACCONTO DELL'ANNATA 2017

L'inverno è iniziato con temperature inferiori alla media stagionale di circa 2°C, accompagnate da alcuni episodi nevosi anche a quote basse. A partire da febbraio, però, il clima è diventato più mite, con temperature sopra la norma nei mesi successivi.

La primavera è iniziata con condizioni prevalentemente calde e scarse precipitazioni, determinando un germogliamento anticipato di circa 8-10 giorni. Tuttavia, a metà aprile si è verificato un brusco calo termico, con gelate notturne tra il 19 e il 22 del mese, che hanno influenzato le prime fasi vegetative, in particolare nelle zone più umide e vallive. Superata questa fase fredda, l'alta pressione ha riportato stabilità, con temperature superiori alla media e precipitazioni limitate. La fioritura si è svolta regolarmente tra la fine di maggio e l'inizio di giugno, con un decorso piuttosto rapido e una buona allegazione, superiore rispetto al 2016.

Durante l'estate, il clima è stato caratterizzato da temperature elevate e un lungo periodo di siccità. Dalla fine di giugno ai primi di settembre, l'influenza degli anticicloni nordafricani ha portato massime spesso vicine ai 40 °C. Queste condizioni hanno favorito un buon stato sanitario delle uve ma hanno anche rallentato l'attività vegetativa, determinando un anticipo di circa 10-15 giorni nelle fasi di agostamento e invaiatura, protrattosi fino alla vendemmia. Le uve del vigneto Dal Re sono state raccolte il 19 ottobre 2017.

Pierpaolo Sirch

Agronomo e Direttore della produzione

SERPICO: UNO DEI VINI UNICI DI FEUDI DI SAN GREGORIO

Un vino unico nasce da un vigneto unico. Un vigneto unico è possibile solo in territori che, naturalmente vocati, hanno saputo preservare nel tempo la loro ricchezza e biodiversità. Camminare in un vigneto avvolti dalle sue vigne come in un abbraccio è uno spettacolo davvero unico ed emozionante. Ed è per questo che Feudi di San Gregorio, una volta individuati questi esemplari, ha voluto preservarli, catalogarli e studiarne il potenziale, insieme al prof. Attilio Scienza e all'Università di Milano, nel progetto di ricerca dedicato alle piante centenarie denominato – non a caso – “I Patriarchi”. Tale progetto ha alla base lo studio del DNA delle viti prefillossera “incontaminate”, permettendo così di ricostruirne la storia e preservarne gli esemplari in una vigna che è un museo cielo aperto. “Avremmo perso un inestimabile tesoro genetico – ricorda Capaldo – che invece è diventato parte del nostro patrimonio”. Il Serpico è il vino prodotto dalle uve che provengono interamente dalle piante centenarie, sfuggendo volutamente alle “logiche di disciplinare” poiché esso incarna “il frutto” più autentico del suo territorio di provenienza.



FEUDI DI SAN GREGORIO È SOCIO DELLA OLD VINE CONFERENCE



THE OLD VINE CONFERENCE

Feudi di San Gregorio ha tra i suoi obiettivi di Società Benefit la valorizzazione della bellezza del suo territorio, l'Irpinia, luogo storico di produzione del vino dall'antichità. La Conferenza Internazionale delle Vigne Storiche, istituita nel 2021, è nata con l'obiettivo di valorizzare e preservare i vitigni storici, diffondendone la cultura e i valori. Nel 2023 è stato poi creato l'Old Vine Registry, il primo database digitale che raccoglie e cataloga i vigneti più antichi del mondo, che oggi conta oltre 4.000 segnalazioni provenienti da 39 Paesi, tra cui tre vigneti di Feudi di San Gregorio. A riconoscimento del suo impegno, Feudi di San Gregorio ha ricevuto l'Old Vine Hero Award 2024 per il progetto di ricerca *I Patriarchi*, dedicato alle viti centenarie di Aglianico di Taurasi.

L'ESPRESSIONE DI UN TESORO INESTIMABILE

Tra le vigne più emozionanti di Feudi di San Gregorio, ci sono quelle centenarie del vigneto Dal Re da cui nasce il Serpico. Queste piante pre-fillosseriche spettacolari, a piede franco, alte 2,5 metri e lunghe 4-5, offrono emozioni fuori dal tempo.

Comune: Taurasi

Età media delle viti: 150-180 anni

Suoli: sabbiosi e vulcanici

Ettari: 5

Altitudine: 365 m s.l.m.

Sistema di allevamento: «a tennecchia»

SERPICO 2017 IRPINIA AGLIANICO DOC

Uve: Aglianico da viti secolari a piede franco dal vigneto storico «Dal Re»

Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 3-4 settimane
Maturazione di 18 mesi in barriques di rovere francese e botti da 50 hl di media tostatura

Affinamento: 50 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 18 °C

Gradazione alcolica: 13,5%

PREMI

ROBERT PARKER	98 punti
VINOUS	94+ punti
WINE SPECTATOR	94 punti
WINE ENTHUSIAST	94 punti
JAMES SUCKLING	94 punti
LUCA MARONI	93 punti
JANCIS ROBINSON	17.5/20
GAMBERO ROSSO	<i>Tre Bicchieri</i>