

FIANO DI AVELLINO

Der Fiano di Avellino kondensiert in sich den Reichtum unseres Landes.

Name

Fiano di Avellino

Rebsorte

Fiano

Gärung

In Edelstahltanks bei 16/18 °C.

Ausbau

Ca. 4 Monate in Stahl auf der Hefe.

Beschreibung

Kräftiges Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensives und anhaltendes Duftbild mit ausgeprägten mediterranen Noten von frischen Blüten wie Kamille- und Früchten vom gelbfleischigen Pfirsich aus Kampanien bis hin zur kandierten Orange. Im Mund wird die für die Rebsorte typische Sanftheit durch lebhafte Frische und Mineralität ausgeglichen.

Serviervorschlag

Ideal zu Krustentieren, Fisch und gegrillten marinierten Speisen.

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

FEUDI DI SAN GREGORIO
Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV
T. +39 0825 986683
www.feudi.it – info@feudi.it

