

## 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 lebhaft Frische und Mineralität ausgeglichen.

### Serviovorschlag

Ideal zu Krustentieren, Fisch und gegrillten marinierten Speisen.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

[www.feudi.it](http://www.feudi.it) – [info@feudi.it](mailto:info@feudi.it)

