

FIANO DI AVELLINO

Le Fiano di Avellino condense toute la richesse de notre terre.

Dénomination

Fiano di Avellino DOCG

Raisins

Fiano

Fermentation

En cuves d'acier à 16/18 °C.

Maturation

Environ 4 mois en cuves d'acier avec élevage sur ses propres levures.

Examen organoleptique

Il est d'une couleur jaune paille prononcée avec des reflets vert pâle. Les sensations méditerranéennes sont nettes : on reconnaît des fleurs fraîches comme la camomille, la pêche jaune et l'orange confite. Au palais, les notes de souplesse typiques de ce vignoble s'allient à une grande fraîcheur et à une vive minéralité.

Associations gastronomiques

C'est un vin blanc idéal pour accompagner les crustacés, les poissons en sauce et les grillades marinées.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

www.feudi.it – info@feudi.it

