

FIANO DI AVELLINO

Fiano di Avellino には産地の豊かさが凝縮されています。

呼称

Fiano di Avellino DOCG

ブドウの品種

フィアノ種

発酵

ステンレスタンクで16～18℃で発酵。

瓶詰め前の熟成

ステンレスタンクでブドウに付いている酵母菌を残したままで4か月間熟成。

官能検査

緑がかった反射のある、はっきりとした藁のような黄色。カモミールのようなフレッシュな花、イエローピーチ、オレンジの砂糖漬けなど、地中海らしいアロマがはっきりと感じられる。口に含むとこの品種に特有の丸みのある味が感じられ、新鮮さとミネラル味と絶妙に組み合わせられている。

ワインと組み合わせる料理

エビやカニの料理、魚のソース煮、海の幸のグリル焼に合う白ワイン。



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

www.feudi.it – info@feudi.it

