

Il Fiano di Avellino condensa la ricchezza della nostra terra.

FIANO DI AVELLINO

Denominazione

Fiano di Avellino DOCG

Uve

Fiano

Fermentazione

In serbatoi di acciaio a 16/18 °C.

Maturazione

Circa 4 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti.

Esame organolettico

Il colore è giallo paglierino deciso con riflessi verdolini. Nette sono le sensazioni mediterranee: fiori freschi come la camomilla, pesca gialla e arancia candita. Al palato le tipiche note di morbidezza del vitigno vengono completate da viva freschezza e mineralità.

Abbinamenti gastronomici

Bianco ideale per accompagnare crostacei, pesci con salse e grigliate marine.



FEUDI DI
SAN
GREGORIO

www.feudi.it