



Fiano Di Avellino 2023 - Linea Classica

Robe jaune éclaircie. Au nez, notes florales et fruitées dans un bouquet élégant et légèrement minéral. Avec la maturité, le bouquet développera des arômes qui rappellent les raisins secs et le miel. En bouche, il se présente agréablement sec et doux, bien structuré, harmonieux et corsé avec des nuances persistantes de pêches et de poires mûres.

Producteur	Feudi di San Gregorio
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Campanie
Appellation	DOCG
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Fiano
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321536
Accord mets et vins	Raclette, Antipasti, Cuisine méditerranéenne, Poisson de mer

Vinification

Fermentation alcoolique en cuves d'acier à basse température.

Histoire

Feudi di San Gregorio a été fondée en 1986 à Sorbo Serpico (Avellino) et, en 25 ans seulement, s'est établie comme l'une des entreprises majeures du sud de l'Italie et l'une des plus importantes au niveau national. Feudi di San Gregorio s'est donné pour mission de préserver le patrimoine viticole de sa région d'Irpinia, en unissant la tradition locale à une conscience moderne de la qualité.

