



Fiano Di Avellino 2023 - Linea Classica

Colore giallo chiaro. Al naso presenta note floreali e fruttate, con un profumo elegante e leggermente minerale. Con la maturazione, il bouquet sviluppa sapori che ricordano l'uva sultanina e il miele. Al palato è piacevolmente secco e morbido, ben strutturato, armonico e corposo, con persistenti sapori di pesche e pere mature.

Produttore	Feudi di San Gregorio
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Campania
Classificazione	DOCG
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Fiano
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321536
Adatto a	Raclette, Antipasti, Cucina mediterranea, Pesce di mare

Vinificazione

Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a basse temperature.

Storia

Feudi di San Gregorio è stata fondata nel 1986 a Sorbo Serpico (Avellino) e in soli 25 anni è diventata una delle aziende leader del sud Italia e una delle più importanti a livello nazionale. La visione di Feudi di San Gregorio consiste nel preservare l'eredità culturale vinicola della sua terra, l'Irpinia, combinando consapevolmente la tradizione locale con la qualità moderna.

