



Italia, Campania

Fiano di Avellino DOCG 'Pietracalda'
Denominazione di Origine Controllata Garantita



Feudi di San Gregorio e la cantina di origine irpina a vocazione internazionale, che da sempre si caratterizza per la qualità dei suoi vini e per la costante ricerca sul territorio.

Dai vigneti più vocati abbiamo scelto le migliori uve di Fiano.

Denominazione: Fiano di Avellino DOCG

Uve: Fiano

Fermentazione alcolica: In serbatoi di acciaio a 16/18 °C.

Maturazione: Circa 4-5 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti e ripetuti batonnage per rimettere in sospensione le fecce fini.

Affinamento: Minimo 6 mesi in bottiglia.

Gradazione: vol.13%

Esame organolettico:

Giallo paglierino deciso, al naso esprime tutta la tipicità varietale grazie ad un profilo olfattivo che spazia dai fiori freschi di camomilla alla frutta appena colta ed al cedro candito.

In bocca ecco fare capolino tutta l'eleganza del Fiano di Avellino grazie ad una morbidezza perfettamente bilanciata da una freschezza ed una mineralità vive.

Un assaggio meraviglioso, che chiude con un finale di rara persistenza.

Abbinamenti gastronomici: Elegante e coinvolgente, il "Pietracalda" di Feudi di San Gregorio è vino bianco ideale per accompagnare secondi piatti di pesce, anche alla griglia.

Allergeni: Contiene solfiti

