



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



 Italia, Campania

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 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 marinare.

Gradazione: vol. 13%

Allergeni: Contiene solfiti

