

PIETRACALDA

*Dai vigneti più vocati abbiamo scelto le migliori uve di Fiano. Nasce così il Pietracalda della linea “**Selezioni**”, riservata ai migliori ristoranti ed enoteche.*

La bottiglia che lo veste, concepita dal genio di Massimo Vignelli, è l'immagine elegante e dinamica di un vetro che si anima mentre avvolge il vino, prendendo la forma di sottilissime onde continue tutt'intorno.

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.

Esame organolettico

Il colore è giallo paglierino deciso. Il profumo spazia dai fiori freschi di camomilla, alla frutta appena colta, al cedro candito. Al palato le tipiche note varietali di morbidezza del vitigno vengono bilanciate da viva freschezza e mineralità.

Abbinamenti gastronomici

Si abbina a crostacei, pescato, grigliate di mare o di carni bianche.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

www.feudi.it – info@feudi.it

