

SERPICO

Nel cuore della zona di Taurasi, le nostre viti secolari – “patriarchi” della viticoltura campana – ci offrono emozioni fuori dal tempo. Il Serpico è l’espressione di questo territorio unico.

Denominazione

Irpinia Aglianico DOC

Uve

Aglianico dal vigneto storico “Dal Re”

Fermentazione

Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 3-4 settimane.

Maturazione

Minimo 18 mesi in barriques di rovere francese e botti da 50 hl di media tostatura.

Affinamento

Minimo 12 mesi in bottiglia.

Esame organolettico

Colore rosso rubino. Bouquet complesso di confettura di ciliegia, spezie dolci, liquirizia, caffè e cacao. Equilibrato in bocca. Spiccata mineralità e grande persistenza.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo con arrostiti di carni rosse, pollame nobile, selvaggina e formaggi stagionati.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

www.feudi.it – info@feudi.it

