

FEUDI DI
SAN
GREGORIO



CAMPANARO

FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA 2023



Campanaro 2023 è un Fiano di straordinaria classicità che sa abbinare freschezza e aromaticità, struttura e profondità.

Un vino che promette di stupirci negli anni a venire, dimostrandoci come questo meraviglioso vitigno può dar vita a vini di grande longevità.

Antonio Capaldo

Presidente Feudi di San Gregorio

IL RACCONTO DELL'ANNATA 2023

L'annata 2023 è stata caratterizzata da condizioni climatiche complesse. Dopo un inverno mite con precipitazioni inferiori alla media, la primavera e l'estate sono state segnate da abbondanti piogge che hanno favorito l'insorgere di malattie fungine, con un conseguente calo della produzione.

Tuttavia, la combinazione tra la diminuzione delle rese, l'ampia disponibilità idrica nel suolo e un finale di stagione asciutto ha determinato una maturazione lenta e costante dei grappoli, senza stress idrici, preservando una buona tenuta delle acidità, una gradazione equilibrata e aspetti aromatici particolarmente interessanti.

La vendemmia del vigneto di Campanaro si è svolta il 2 ottobre 2023.

Pierpaolo Sirch

Agronomo e Direttore della produzione

CAMPANARO: UN CRU SORPRENDENTE

L'Irpinia è uno dei territori vitivinicoli più straordinari al mondo. Grazie alla nostra ricerca, nel tempo, sono stati selezionati e micro-vinificati i vigneti più emozionanti, senza compromessi produttivi. Da un vigneto iconico di una delle varietà autoctone più importanti della Campania nasce il **Campanaro**, il nostro Fiano di Avellino Riserva DOCG.

Un vino di grande freschezza, dalla struttura sorprendente e di grande longevità, morbido e setoso con fresche note floreali. Dal primo anno di produzione, il 1998, il **Campanaro**, precursore di un movimento oggi straordinario in Irpinia, è uno dei vini bianchi campani più iconici al mondo.



Di origine romana, il Fiano è un vitigno che prospera bene in Irpinia, nei terreni di origine vulcanica come in quelli argillosi. È una varietà vigorosa e forte, le cui uve maturano fino a fine ottobre, grazie alla loro buccia spessa e resistente.

Da queste uve nasce un vino ampio nei profumi e di grande persistenza, che condensa la complessità e la ricchezza del territorio.

Dalle migliori uve dei vitigni simbolo della Campania nasce il Campanaro.

Comune: Sorbo Serpico

Età media delle viti: 15-20 anni

Altitudine: 400-450m s.l.m

Sistema di allevamento: guyot

CAMPANARO 2023 FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA

Uve Fiano

Fermentazione Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoio di acciaio per circa 3 settimane

Maturazione circa 8/10 mesi in barriques e tonneaux

Temperatura di servizio 18°C

Gradazione alcolica 13%

PREMI

ROBERT PARKER 93

WINE SPECTATOR 91

WINE ENTHUSIAST 92

JAMES SUCKLING 94

VINOUS 92

LUCA MARONI
Miglior Vino Bianco d'Italia

GAMBERO ROSSO *Tre Bicchieri*