

FEUDI DI
SAN
GREGORIO


1986>2026

40 ANNI DI CURIOSITÀ



PIETRACALDA

FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA 2024



“Del 2024 ricordo la neve di inizio marzo nei pressi della cantina e le vigne del Pietracalda meravigliosamente innevate. Ricordo poi un'estate che in certi momenti è stata particolarmente calda, cui ha fatto seguito, però, un inizio settembre estremamente propizio per lo sviluppo dei grappoli. Il Pietracalda 2024 è quindi figlio di un'annata di “saliscendi”, difficile da interpretare, con rese ridotte anche a causa di una grandinata di fine estate. Un vino che sorprende all'assaggio per la sua ampiezza aromatica e per la sua grande freschezza, destinata a ricordarci per anni la grandezza del Fiano»

Antonio Capaldo

Presidente Feudi di San Gregorio

IL RACCONTO DELL'ANNATA 2024

L'annata 2024 è stata eterogenea in tutta la regione. L'inverno è stato mite, con brevi ondate di freddo alternate a durature correnti anticicloniche africane. Le piogge di fine marzo hanno mitigato la siccità invernale.

Maggio e giugno hanno registrato una piovosità media inferiore rispetto al periodo. Per tutto luglio, si sono registrate forti ondate di calore che hanno gradualmente innalzato la media delle temperature determinando un anticipo medio dei tempi di invaiatura e maturazione di 10 giorni.

La raccolta delle varietà a bacca bianca da metà settembre in avanti, ha dato in generale ottimi vini di buona freschezza e sapidità, con un contenuto in acido malico più basso rispetto lo scorso anno risultando perciò al gusto più equilibrati e armonici.

La vendemmia del vigneto Quercia Grossa Pietracalda, avvenuta il 23 settembre 2024.

Pierpaolo Sirch

Agronomo e Direttore della produzione

VIGNETO
QUERCIA GROSSA
PIETRACALDA
Sorbo Serpico



UNO DEI VITIGNI PIÙ ANTICHI AL MONDO

La presenza del Fiano in Campania è molto antica, come dimostrato da numerosi studi e citazioni da Columella e Plinio.

Questo vitigno era originariamente chiamato "Vitis Apicia" e derivava dalla particolarità di questo vino di attirare nei vigneti gli sciami di api, questo grazie al dolce profumo dell'uva.

Successivamente Apina si trasformò in Apiana, successivamente in Afiana fino ad arrivare all'attuale Fiano.

UNA DELLE DENOMINAZIONI PIÙ PREZIOSE

Capoluogo di provincia, la città di Avellino dà il nome alla prima e al momento unica DOCG (insieme a quella del Greco di Tufo) riservata a un vino bianco dell'Italia meridionale, per entrambi riconosciuta nel 2003. Si tratta di un territorio collinare racchiuso tra due catene appenniniche e 26 comuni con una forte parcellizzazione viticola.

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.

Con una superficie coltivata inferiore ai 600 ha, oggi il Fiano di Avellino è una delle DOCG più preziose d'Italia.



QUERCIA GROSSA PIETRACALDA

"Pietracalda" è un vigneto emblematico della biodiversità dell'Irpinia, incastonato fra boschi di castagno, tanti alberi da frutta e un orto sperimentale di varietà vegetali antiche.

Comune: Sorbo Serpico

Età media delle viti: 20-25 anni

Suoli: argillosi e calcarei
10 ettari, dai 400 m ai 600 m s.l.m.

PIETRACALDA FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA 2024

Uve Fiano di Avellino

Fermentazione in serbatoi di acciaio a 16/18 °C

Maturazione di 12 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti e ripetuti bâtonnage.

Affinamento di 3 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio 10-12 °C

Gradazione alcolica 13%

PREMI

ROBERT PARKER	93+ punti
WINE ENTHUSIAST	93 punti
JAMES SUCKLING	93 punti
LUCA MARONI	93 punti
DECANTER	93 punti
WINE SPECTATOR	92 punti
VINOUS	92 punti
JANCIS ROBINSON	17.5/20
GAMBERO ROSSO	<i>Tre Bicchieri</i>