

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

1986>2026

40 ANNI DI CURIOSITÀ

SERRO CIELO

Dai vigneti più vocati abbiamo scelto le migliori uve di Falanghina. Nasce così il Serrocielo della linea "Selezioni", riservata ai migliori ristoranti ed enoteche. La sua nuova bottiglia elegante – ispirata dal genio di Massimo Vignelli – è composta da tante piccole scanalature tutt'intorno e si completa di un'etichetta che ha il colore della serenità, l'azzurro, come il cielo di una giornata senza nuvole.

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

IL RACCONTO DELL'ANNATA 2025

L'andamento climatico del 2025 si contraddistingue per un inverno complessivamente mite accompagnato da precipitazioni poco frequenti. I mesi di gennaio e febbraio hanno registrato temperature superiori alla media, con precipitazioni scarse e sporadiche.

A marzo e aprile si sono verificate piogge più abbondanti. L'estate è stata calda, ma intervallata da precipitazioni ben distribuite e soprattutto da una marcata escursione termica, in particolare nei mesi di luglio ed agosto, si sono registrate temperature elevate, con picchi che hanno superato i 40 °C.

La vendemmia 2025 inizia con un leggero anticipo rispetto alle precedenti annate. Le temperature favorevoli dei mesi di settembre e ottobre hanno favorito la maturazione e la successiva raccolta con uve sane e equilibrate. La raccolta delle uve di Falanghina è iniziata l'8 settembre 2025.

Pierpaolo Sirch

Agronomo e Direttore della produzione

Denominazione: Falanghina del Sannio DOC

Uve: Falanghina

Fermentazione: in serbatoi di acciaio a 16/18 °C

Maturazione: circa 5-6 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti e ripetuti bâtonnage per rimettere in sospensione le fecce fini.

Esame organolettico: il colore è giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdi. Nette sono le sensazioni di piccoli fiori bianchi e di frutta. Al palato si presenta fresco e morbido.

Abbinamenti gastronomici: consigliato per accompagnare i classici della cucina marinara: sauté di vongole, insalata di gamberi, cozze ripiene, spaghetti ai crostacei.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050
Sorbo Serpico (AV)
T. +39 0825 986683
www.feudi.it
info@feudi.it