

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

1986>2026

40 ANNI DI CURIOSITÀ

PRIVILEGIO



Denominazione: Irpinia Fiano Passito DOC

Uve: Fiano

Appassimento:

i grappoli vengono posizionati in piccole cassette e portate in un locale condizionato per 8 settimane al fine di ottenere la necessaria gradazione zuccherina.

Fermentazione e maturazione:

in acciaio per 6-8 mesi.

Affinamento: 12 mesi in bottiglia.

Esame organolettico:

colore giallo dorato cristallino. Al naso evidenti sensazioni morbide di albicocca appassita e di piccoli fiori bianchi. In bocca la setosità e morbidezza tipiche del vitigno vengono arricchite da una notevole spalla acida e minerale. Il finale è lungo e ricorda agrumi canditi, cannella e la buccia della pesca bianca.

Abbinamenti gastronomici:

perfetto per accompagnare prodotti di pasticceria, soprattutto dolci con le creme. Ottimo anche con formaggi molto stagionati e con gli erborinati.



FEUDI DI SAN GREGORIO

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