

CAMPANARO

*Dalle migliori uve dei vitigni simbolo della Campania nasce il Campanaro.
Vino morbido e setoso con fresche note floreali.*

Denominazione

Fiano di Avellino Riserva DOCG

Uve

Fiano

Fermentazione e maturazione

Fermentazione e permanenza in barriques e tonneau per circa 8/10 mesi.

Esame organolettico

Colore giallo paglierino intenso, luminoso e caldo. Consistente. Profumo ampio, con toni di pera matura e di pompelmo seguiti da mentuccia e miele. Sfumature floreali di ginestra e biancospino.

Abbinamenti gastronomici

Ideale da gustare con grigliate marine, coniglio alla cacciatora e formaggi di media stagionatura.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

www.feudi.it – info@feudi.it