

PRIVILEGIO

Denominazione

Irpinia Fiano Passito DOC

Uve

Fiano

Appassimento

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

Fermentazione e maturazione

In barrique 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