




Campanaro DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



 Italia, Campania

Dalle migliori uve dei vitigni simbolo della Campania nasce il Campanaro. Vino morbido e setoso con fresche note floreali. Il Campanaro è un vino bianco campano caratterizzato da freschezza e sapidità, elementi che marcano una beva sempre scorrevole, ideale per accompagnare primi e secondi piatti sfiziosi, soprattutto quelli a base di pesce. La cantina Feudi di San Gregorio, divenuta nel giro di 30 anni un vero e proprio punto di riferimento per l'enologia intera del sud Italia, si supera con questa bottiglia, che unisce struttura e profumi di Fiano e Greco in un blend non solo buono da degustare, ma anche bello da vedere. Creare un vino è infatti per Feudi di San Gregorio una vera e propria opera d'arte, che non può dunque ignorare l'aspetto estetico di ciò che si presenta dinanzi agli occhi.

Questo Campanaro è un vino che nasce dal sapiente taglio fra due vitigni a bacca bianca fortemente territoriali, Fiano e Greco. Si tratta di due varietà che trovano un habitat ideale nella regione campana, e che la cantina Feudi di San Gregorio coltiva col massimo dell'attenzione e dello scrupolo all'interno dei propri vigneti. Le uve, una volta raccolte e giunte nei locali adibiti alla vinificazione, fermentano in acciaio, per poi invecchiare per un semestre in botti grandi, al termine dei quali il vino è pronto per essere imbottigliato e commercializzato.

Denominazione: Fiano di Avellino Riserva DOCG

Uve: Fiano 100%

Maturazione: Circa 18 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura.

Affinamento: 9 mesi in bottiglia

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.

Temperatura di servizio: 18°- 20° C.

Gradazione: vol.14%

Abbinamenti gastronomici: Ideale da gustare con grigliate marinare, coniglio alla cacciatore e formaggi di media stagionatura.

Allergeni: Contiene solfiti

