

ALTAROCCIA

Il Fiano, vitigno di grande intensità, racconta l'Irpinia in un bicchiere.

Il nome Altarocchia richiama le montagne che costellano questo territorio: l'Irpinia non è, infatti, la Campania marittima che tutti immaginano. È un terroir vitivinicolo unico per suoli, clima e tradizione contadina.

La brina del mattino, il vento, le rocce: da qui nasce il nostro fiano.

La cura costante in vigna ci consente di esaltare tutte le caratteristiche di questo vitigno: freschezza, acidità, aromaticità, ma anche struttura, equilibrio e grande longevità.

Denominazione

Fiano di Avellino DOCG

Uve

Fiano

Fermentazione

In serbatoi di acciaio a 16/18 °C.

Maturazione

Circa 4 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti.

Esame Organolettico

Il colore è giallo paglierino deciso con riflessi verdolini. Nette sono le sensazioni mediterranee: fiori freschi come la camomilla, pesca gialla e arancia candita. Al palato le tipiche note di morbidezza del vitigno vengono completate da viva freschezza e sapidità.

Abbinamenti Gastronomici

Bianco ideale per accompagnare grigliate di pesce e baccalà ma anche carni bianche.

storie
FEUDI

Feudi di San Gregorio
Società Agricola SpA
Società Benefit
Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV
T. +39 0825 986683
info@feudi.it

