

## SERROCIELO

*Dai vigneti più vocati abbiamo scelto le migliori uve di Greco, Fiano e Falanghina. Nasce così la linea "Selezioni", riservata ai migliori ristoranti ed enoteche. L'esaltazione della qualità ottenuta dal felice incontro di conoscenza e passione. Una linea di nuove etichette nata dalla genialità di Massimo Vignelli.*

*Sulle colline del Sannio, nel cuore della Campania, abbiamo selezionato le migliori uve. Il Serrocielo è l'espressione della Falanghina, ove le consuete note floreali si arricchiscono di una profonda complessità gusto-olfattiva.*

### Denominazione

Falanghina del Sannio DOC

### Uve

Falanghina

### Fermentazione alcolica

In serbatoi di acciaio a 16/18 °C.

### Maturazione

Circa 5-6 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti e ripetuti batonnage per rimettere in sospensione le fecce fini.

### Esame organolettico

Il colore è giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdi. Nette sono le sensazioni di piccoli fiori bianchi e di frutta. Al palato si presenta fresco e morbido.

### Abbinamenti gastronomici

Consigliato per accompagnare i classici della cucina marinara: sauté di vongole, insalata di gamberi, cozze ripiene, spaghetti ai crostacei.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

www.feudi.it – info@feudi.it

