

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

1986>2026

40 ANNI DI CURIOSITÀ

FIANO DI AVELLINO

Der Fiano di Avellino kondensiert in sich den Reichtum unseres Landes.

DER JAHRGANG 2025

Der klimatische Verlauf des Jahres 2025 war geprägt von einem insgesamt milden Winter mit nur wenigen Niederschlägen. Die Monate Januar und Februar verzeichneten überdurchschnittliche Temperaturen sowie geringe und vereinzelte Regenfälle.

Im März und April kam es hingegen zu stärkeren Niederschlägen. Der Sommer war warm, jedoch von gut verteilten Regenfällen und vor allem von einer ausgeprägten Temperaturamplitude gekennzeichnet. Insbesondere in den Monaten Juli und August wurden hohe Temperaturen gemessen, mit Spitzenwerten von über 40 °C.

Die Weinlese 2025 begann leicht früher als in den Vorjahren. Die günstigen Temperaturen in den Monaten September und Oktober förderten die Reife der Trauben und ermöglichten eine anschließende Ernte gesunder und ausgewogener Früchte.

Pierpaolo Sirch

Agronom und Produktionsleiter

Name

Fiano di Avellino

Rebsorte

Fiano

Gärung

In Edelstahltanks bei 16/18 °C.

Ausbau

Ca. 4 Monate in Stahl auf der Hefe.

Beschreibung

Kräftiges Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensives und anhaltendes Duftbild mit ausgeprägten mediterranen Noten von frischen Blüten wie Kamille- und Früchten vom gelb fleischigen Pfirsich aus Kampanien bis hin zur kandierten Orange. Im Mund wird die für die Rebsorte typische Sanftheit durch lebhaft Frische und Mineralität ausgeglichen.

Serviervorschlag

Ideal zu Krustentieren, Fisch und gegrillten marinierten Speisen.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa,
83050 Sorbo Serpico (AV)
T. +39 0825 986683
www.feudi.it
info@feudi.it