

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

1986>2026

40 ANNI DI CURIOSITÀ

SERROCIELO

Nur die besten Falanghina-Trauben aus genau den richtigen Weinbergen: So entsteht der Serrocielo aus der Reihe Selezioni, die den besten Restaurants und Weinhandlungsvorbehalten ist. Seine neue elegante Flasche besteht - inspiriert vom Genie eines Massimo Vignelli - aus vielen kleinen rund herumverlaufenden Rillen und wird von einem Etikett in der Farbe der Leichtigkeit vervollständigt: dem Blau des Himmels an einem wolkenlosen Tag



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. Die Lese der Falanghina-Trauben begann am 8. September 2025.

Pierpaolo Sirch

Agronom und Produktionsleiter

Name: Falanghina del Sannio DOC

Rebsorte: Falanghina

Gärung: In Edelstahltanks bei 16/18 °C.

Ausbau: 5 Monate in Stahl mit einem Aufenthalt auf eigenen Hefen.

Beschreibung: Der Wein zeigt sich in einem hellen Strohgelb mit aquamarinfarbenen Reflexen. Sein intensives und aromatisches Bukett enthüllt den Duft weißer Früchte. Der ausgewogene Geschmack beeindruckt durch Intensität und Frische, und durch sein klares, aromenreiches Finish.

Serviervorschlag: Empfohlen zur Vorspeise, zur Meeresküche, Gemüse und frischen Käse.



FEUDI DI SAN GREGORIO

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