

SERROCIELO

Dai vigneti più vocati abbiamo scelto le migliori uve di Falanghina. Nasce così il Serrocielo della linea "Selezioni", riservata ai migliori ristoranti ed enoteche. La sua nuova bottiglia elegante - ispirata dal genio di Massimo Vignelli - è composta da tante piccole scanalature tutt'intorno e si completa di un'etichetta che ha il colore della serenità, l'azzurro, come il cielo di una giornata senza nuvole.

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

