

## **PRIVILEGIO**

### **Denominazione**

Irpinia Fiano Passito DOC

### **Uve**

Fiano

### **Appassimento**

I grappoli vengono posizionati in piccole cassette e portate in un locale areato per 8 settimane al fine di ottenere la necessaria gradazione zuccherina.

### **Fermentazione e maturazione**

In barrique per 6-8 mesi.

### **Affinamento**

12 mesi in bottiglia.

### **Esame organolettico**

Colore giallo dorato cristallino. Al naso evidenti sensazioni morbide di albicocca appassita e di piccoli fiori bianchi. In bocca la setosità e morbidezza tipiche del vitigno vengono arricchite da una notevole spalla acida e minerale. Il finale è lungo e ricorda agrumi canditi, cannella e la buccia della pesca bianca.

### **Abbinamenti gastronomici**

Perfetto per accompagnare prodotti di pasticceria, soprattutto dolci con le creme. Ottimo anche con formaggi molto stagionati e con gli erborinati.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

[www.feudi.it](http://www.feudi.it) – [info@feudi.it](mailto:info@feudi.it)