

Italian wine



experience

CANTINE CAMPANE



IVINI
DEI FEUDI
DI SAN
GREGORIO



Il territorio di Sorbo Serpico racchiude un terroir unico: piovosità nella norma, grandi escursioni termiche soprattutto prima della vendemmia e incredibile ricchezza di vitigni, la cui varietà ha fortemente orientato Feudi di San Gregorio sul mercato, forte dell'incredibile banca genetica in suo possesso, basti pensare che, in alcuni casi, si parla di viti che superano il secolo di vita!

Lo stile del monovitigno è qui da anni preponderante come rivelano gli entusiasmanti assaggi, dai classici Falanghina e Fiano sino all'incontrastato Aglianico, calici che continuano ad alzare, dove possibile, l'asticella qualitativa. Tutta la gamma proposta gode di una vera e propria pace dei sensi, grazie anche alle continue sperimentazioni e agli investimenti, dimostrazioni palesi di come, nonostante lo status raggiunto, Feudi di San Gregorio continui la sua ricerca della perfezione.

FALANGHINA DEL SANNIO FEUDI DI SAN GREGORIO DOC

CANTINA: Feudi di San Gregorio
COLORE: Giallo paglierino luminoso
VITIGNO: Falanghina
ZONA DI PRODUZIONE: Cerza Grossa - Sorbo Serpico
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 12°C

cod. 402206



ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€

FIANO DI AVELLINO FEUDI DI SAN GREGORIO DOCG

CANTINA: Feudi di San Gregorio
COLORE: Giallo paglierino
VITIGNO: Verdicchio
ZONA DI PRODUZIONE: Cerza Grossa - Sorbo Serpico
FORMATO: cl.50
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 8°-10°C

cod. 402208



ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€

GRECO DI TUFO FEUDI DI SAN GREGORIO DOCG

CANTINA: Feudi di San Gregorio
COLORE: Luminoso e chiaro paglierino
VITIGNO: Greco
ZONA DI PRODUZIONE: Cerza Grossa - Sorbo Serpico
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 10°-12°C

cod. 402207



ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€



*"Mira vitium natura saporum alienum in se trahendi"
(Meravigliosa è la natura delle viti di tirare a sé il sapore altrui, cioè del terreno dove sorgono)
-Plinio-*

FALANGHINA BENEVENTANO IGP

CANTINA: Vinicola del Sannio
COLORE: giallo paglierino scarico
VITIGNO: Falanghina
ZONA DI PRODUZIONE: Benevento
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12%
TEMP. SERVIZIO: 10°C



cod. 40253

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€

FALANGHINA IGT

COLORE: giallo paglierino chiaro con rilessi verdognoli
VITIGNO: Falanghina
ZONA DI PRODUZIONE: Sorbo Serpico- Avellino
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 10°-12°C



cod. 402356

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€

FIANO DI AVELLINO DOCG

COLORE: giallo dorato brillante
VITIGNO: Fiano di Avellino
ZONA DI PRODUZIONE: Sorbo Serpico- Avellino
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 10°-12°C



cod. 402528

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€

GRECO DI TUFO DOCG

COLORE: giallo paglierino intenso
VITIGNO: Greco di Tufo
ZONA DI PRODUZIONE: Sorbo Serpico- Avellino
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 10°-12°C



cod. 402354

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€

AGLIANICO IRPINIA DOC

COLORE: rosso rubino intenso
VITIGNO: Aglianico
ZONA DI PRODUZIONE: Sorbo Serpico- Avellino
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C



cod. 402614

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€