

# I FEUDALI

 **CAMPANIA**

**Fiano d'Avellino D.O.C.G.**

0,75 / TR / VAP  
Gradazione alcolica: 12,50% VOL

**Il Vitigno:** FIANO, VITIGNO GIÀ CITATO DAGLI AUTORI LATINI (PLINIO).

**Provenienza:** PROVINCIA DI AVELLINO.

**Il vino:** ALLA VISTA SI PRESENTA DI COLORE GIALLO PAGLIERINO. I SENTORI DI FRUTTA SECCA SI FONDONO ELEGANTEMENTE A QUELLI FLOREALI DANDO VITA AD UN BOUQUET DELICATO ED INCONFONDIBILE. SAPORE SECCO, ARMONICO CHE PRESENTA LIEVI NOTE DI NOCCIOLA TOSTATA.

**Abbinamenti gastronomici:** OTTIMO COME APERITIVO, BEN SI ACCOMPAGNA A PASTE ASCIUTTE E ZUPPE, FRUTTI DI MARE E A PIATTI A BASE DI PESCE.

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C.



**I FEUDALI**  
015  
FIANO DI AVELLINO  
*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

**CANTINE RIUNITE & CIV**  
Cantine Riunite & CIV S.C.Agr.  
Via Brodolini, 24 - 42040 Campegine (RE)  
tel 0522/905711 - fax 0522/905778

PRODOTTO ESCLUSIVO HO.RE.CA.

cod. VB0605

 **CAMPANIA**

**Greco Di Tufo D.O.C.G.**

0,75 / TR / VAP  
Gradazione alcolica: 12,50% VOL

**Il Vitigno:** GRECO, MILLENARIO VITIGNO DI ORIGINE ELLENICA, I CUI TRATTI DI INEGUAGLIABILE TIPICITÀ SONO ESALTATI DALLE CARATTERISTICHE PEDOCCLIMATICHE DELL'AMBIENTE DI CULTURA.

**Provenienza:** PROVINCIA DI AVELLINO.

**Il vino:** VINO DALL'INCONFONDIBILE COLORE GIALLO PAGLIERINO INTENSO. PRESENTA UN BOUQUET AROMATICO E FRUTTATO. SONO INTENSAMENTE PERCEPIBILI I SENTORI DI MELA, PERA, PESCA ED ALBICOCCA. AL GUSTO RISULTA MORBIDO, STRUTTURATO ED ELEGANTE.

**Abbinamenti gastronomici:** CON PASTE ASCIUTTE E ZUPPE; OTTIMO CON CROSTACEI, PESCE ALLA GRIGLIA, POLLAME E PIATTI FREDDI. STUPISCE COME RAFFINATO APERITIVO.

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C.



**I FEUDALI**  
015  
GRECO DI TUFO  
*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

**CANTINE RIUNITE & CIV**  
Cantine Riunite & CIV S.C.Agr.  
Via Brodolini, 24 - 42040 Campegine (RE)  
tel 0522/905711 - fax 0522/905778

PRODOTTO ESCLUSIVO HO.RE.CA.

cod. VB0606

**ANGEL'S**  
DISTRIBUZIONE  
BEVERAGE & FOOD EMOZIONALE

# I FEUDALI



**CAMPANIA**




**Beneventano Falanghina I.G.T.**  
 0,75 / TR / VAP / 2012  
 Gradazione alcolica: 12,50% VOL  
 Il Vitigno: FALANGHINA  
 Provenienza: PROVINCIA DI BENEVENTO.

**Il vino:** HA UN COLORE GIALLO PAGLIERINO POCO CARICO CON SFUMATURE DI VERDE APPENA PERCEPIBILI. IL BOUQUET ELEGANTE LASCIA AVVERTIRE SENTORI DI FRUTTA ESOTICA. AL GUSTO MANIFESTA UNA VIVA FRESCHEZZA DI GRADEVOLE INTENSITÀ.

**Abbinamenti gastronomici:** PARTICOLARMENTE IDONEO CON ABBINAMENTI DI CROSTACEI, FRUTTI DI MARE E PIETANZE A BASE DI PESCE.

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C.



CANTINE RIUNITE & CIV

Cantine Riunite & CIV S.C.Agr.  
Via Brodolini, 24 - 42040 Campegine (RE)  
tel 0522/905711 - fax 0522/905778

PRODOTTO ESCLUSIVO HO.RE.CA.

cod. VB0586



**CAMPANIA**




**Irpinia Aglianico D.O.C.**  
 0,75 / TR / VAP / 2008  
 Gradazione alcolica: 13% VOL  
 Il Vitigno: AGLIANICO  
 Provenienza: AREE VITATE COLLINARI DELL'IRPINIA.

**Il vino:** IL COLORE È ROSSO RUBINO INTENSO. DOPO LA VINIFICAZIONE, QUESTO PREGIATO VINO È LASCIATO A MATURARE IN BOTTI DI ROVERE PER CIRCA NOVE MESI. QUESTO NE ESALTA LA FINEZZA OLEFFATIVA ED UN MODERATO INVECCHIAMENTO NE AFFINA IL GUSTO. IN BOCCA PRESENTA UNA BUONA CORPOSITÀ SORRETTA DA UN TANNINO MORRIDO.

**Abbinamenti gastronomici:** IN GENERE ACCOMPAGNA PRIMI SAPORITI, PIETANZE DI CARNE, CACCIAGIONE, E FORMAGGI A MEDIA E LUNGA STAGIONATURA.

**Temperatura di servizio:** 18-20 °C.



CANTINE RIUNITE & CIV

Cantine Riunite & CIV S.C.Agr.  
Via Brodolini, 24 - 42040 Campegine (RE)  
tel 0522/905711 - fax 0522/905778

PRODOTTO ESCLUSIVO HO.RE.CA.

cod. VR1219

**ANGEL'S**  
 DISTRIBUZIONE  
 BEVERAGE & FOOD EMOZIONALE