



AIS | Friuli Venezia Giulia

DEGUSTAZIONE SAN SALVATORE 19.88

Trieste, 20 marzo 2026
NH Hotel, via Cavour 7 – ore 20.00

GIOI' 2022

Spumante Brut Rosè Metodo Classico millesimato

Aglianico al 100%, zona di produzione Capaccio-Paestum località Cannito. Vinificazione con pressatura soffice, con breve macerazione, fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata e affinamento per 24 mesi in bottiglia sui lieviti e successivi 3 mesi dopo la sboccatura.

PALINURE 2024

IGP Campania Bianco

Blend da uve di falanghina, greco e fiano. Vinificazione tramite pressatura soffice, fermentazione in acciaio delle uve e affinamento di sei mesi in acciaio.

TRENTENARE 2024

IGP Paestum Fiano

100% Fiano, zona di produzione Capaccio-Paestum, località Cannito. Vinificazione tramite pressatura soffice, fermentazione in acciaio e affinamento di sei mesi in acciaio.

JUNGANO 2021

IGP Paestum Aglianico

100% Aglianico, zona di produzione Capaccio-Paestum, località Cannito. Vinificazione classica in rosso con ripetuti rimontaggi e follature a temperatura controllata, affinamento 12 mesi 40% in Barriques di rovere francese di secondo passaggio, 40% in botte da 35 hl e 20% in serbatoi di acciaio.

OMAGGIO A GILLO DORFLES 2019

IGP Paestum aglianico

100% Aglianico, zona di produzione Capaccio-Paestum, località Cannito. Vinificazione classica in rosso con ripetuti rimontaggi e follature a temperatura controllata, affinamento di 24 mesi in Barriques di rovere francese nuove e un anno di affinamento in bottiglia.

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

FRIULI VENEZIA GIULIA

Sede legale e magazzino: Via Fabio di Maniago 15/7 – 33100 Udine
Tel +39 0432 204 688 Mail: info@aisfvq.it Pec: infoaisfvq@pec.it
P. IVA e C.F. 023 66 270 300
Codice Sdi: XL 13 LG 4