

Elle

Fiano di Avellino

Denominazione Di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE

Elle è ottenuto dalle uve coltivate nelle tre contrade (Arianielo, Sauroni e Verzare) di Lapio piccolo paesino in provincia di Avellino, noto per essere la culla del Fiano, della Vitis Apiana (in quanto uva amata dalle api) da cui deriva il nome Lapio.

I vigneti sono collocati ad un'altitudine che va dai 450 m fino ai 600 m , le temperature subiscono una forte escursione termica giornaliera, costanti sono i venti che consentono alle uve di non risentire dell'umidità.

VITIGNO

Fiano di Avellino

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 Kg

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 Kg

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa 60%

VENDEMMIA

La vendemmia avviene, manualmente, a piena maturazione, a partire dalla seconda settimana di ottobre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo una pigiatura "soffice", la fermentazione avviene in vasi vinari di acciaio, a temperatura controllata.

A fine fermentazione, dopo la sfecciatura, il vino rimane in affinamento sulle fecce fini per circa 9 mesi, dopo questo periodo il vino viene imbottigliato per continuare l'affinamento per altri 15 mesi in bottiglia.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Paglierino dai riflessi dorati. Registro olfattivo incentrato su note di pompelmo, gelso bianco, anice stellato, melone invernale, mandorla, foglia di basilico e spiccata mineralità ad incorniciare il tutto. Sorso di buon equilibrio, piacevole freschezza e puntellante sapidità, durevole la persistenza agrumata.

ORIGINE DEL NOME

Il nome ELLE deriva dalla lettera "L" iniziale di Lapio, in quanto frutto della vinificazione delle uve provenienti dalle tre vigne dell'azienda, tutte ubicate a Lapio.



Laura De Vito