

# 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