

# VÈLIA • Lazio Bianco

Indicazione Geografica Tipica

## Vitigno

Chardonnay, Fiano

## Zona di produzione

L'azienda è incastonata all'interno di un paesaggio collinare con i vigneti che si assestano tra i 150 ed i 300 m s.l.m. e le cui radici affondano su un antico territorio originato dal complesso vulcanico dei Colli Albani. La natura del terreno è di tipo limoso, argilloso con prevalenza di sabbia. I vigneti godono di una buona esposizione e della vicinanza al litorale laziale che genera un microclima dolce, tipicamente mediterraneo, ideale per la coltivazione della vite.

## Origine del nome

Vèlia simboleggia l'elemento acqua. Il nome in latino significa "palude": la parola Velletri origina da Velia, in quanto la città fu fondata in una zona paludosa quindi ricca d'acqua.

## Vinificazione ed affinamento

Le uve, dopo una attenta selezione nel vigneto, vengono raccolte a mano tra la fine di agosto e i primi di settembre. Dopo una breve sosta a freddo, vengono diraspate e pressate sofficemente, il mosto ottenuto fermenta in contenitori di acciaio a temperatura controllata. Terminata la fermentazione i vini vengono travasati in tonneau di rovere francese lasciati sulle fecce "nobili" per almeno 8 mesi. L'affinamento continua per ulteriori 16 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e si conclude con altri 10 mesi in bottiglia.

## Caratteristiche sensoriali

Alla vista colore giallo paglierino con luminosi riflessi dorati. Al naso risulta pieno con accenni tropicali di frutta gialla leggermente matura, melone e ananas, che anticipano una nota di agrume candito in armonia con tratti di mimosa, burro e miele. In bocca buona la cremosità e persistenza che regala un finale sapido molto ben integrato.

