

COLLI di LAPIO

romano *clelia*



CLELIA

D.O.C.G.
FIANO DI AVELLINO 100%

Clelia è un progetto nato da un forte desiderio di coniugare le diverse generazioni che si sono susseguite in cantina.

La Vigna destinata al progetto é la particella n.349 a 620 S.L.M. la più alta dell'areale Fiano di Avellino D.O.C.G. Arianiello piccola frazione di Latio.

Prodotto ottenuto da una vendemmia manuale, tardiva con leggero appassimento di uve su pianta. Queste uve giunte in cantina vengono diraspate, lievemente pressate ed il cui cuore viene messo in fermentazione a temperatura controllata. Il vino ottenuto fa un lungo affinamento sulle fecce nobili in modo da esaltarne le caratteristiche territoriali. Imbottigliato, prima della successiva vendemmia, affina ulteriormente dodici mesi in vetro.

Composizione: Fiano 100%

Terreno: marne argillose e calcaree con sedimenti di origine vulcanica

Altitudine: 600 m.s.l.m

Resa per HA: 60 q/l

Sistema allevamento: guyot

Esposizione: OVEST