

JOAQUIN LAPIO / CAMPANIA



CAMPANIA
LAPIO
AVELLINO
40° 58' 04.53" N
14° 52' 40.11" E



 1999
ANNO DI
FONDAZIONE
1999

 ESTENSIONE
TERRITORIO
5 Ha

 VITIGNI
FIANO / AGLIANICO / GRECO
FALANGHINA / BIANCOLELLA
CIUNCHESA

 BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
33.000

TIPOLOGIA
IGT Campania Bianco

VITIGNO
100% Greco

ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Montefusco,
in un vigneto di 1,2ha a
550 metri s.l.m.

**SISTEMA DI
ALLEVAMENTO**
A spalliera

ETA' DELLE VIGNE
Fino a 30 anni

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura lenta seguita da
breve fase di macerazione
in pressa (6 ore). 55% della
massa ha condotto
fermentazione alcolica in
botti di rovere di quarto
passaggio, 45% fermentato
in acciaio inox. Lieviti
selezionati.
Malolattica svolta con
batteri indigeni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10/12°C

TIPOLOGIA DI TERRENO
Franco-argilloso

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso emerge un bouquet intenso di fiori e frutta a polpa bianca, con note di pesca e albicocca e con un accenno minerale a agrumato. Al sorso spiccano echi aromatici già avvertiti al naso con una vivace acidità che regala persistenza e lunghezza. Il corpo la struttura sono ben definiti.

ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a piatti di mare, pesce al forno e alla griglia e a carni bianche.

