

LAPILLI



GRECO DI TUFO DOCG

Lapilli nasce come azienda familiare nel 1996 nell'estremo sud-ovest della provincia di Avellino e da allora è stata gestita meticolosamente dal suo team dedicato.

ISPIRAZIONE

In una regione ad alta vocazione vitivinicola, Lapilli mira a rendere questi vini premium un po' più accessibili senza comprometterne la qualità.



TARGET DI RIFERIMENTO

Amanti del classico contemporaneo, persone dinamiche che sanno distinguersi per eleganza anche a tavola.



BRAND

Lapilli è un termine tecnico che identifica la dimensione da 2 a 64mm dei frammenti di tefra, l'insieme dei materiali prodotti durante un'eruzione vulcanica. Lapilli (singolare: lapillo) in latino significa "piccole pietre".



DESIGN

Molto elegante nella sua semplicità: un rimando alla vite, un accenno alla storicità del vitigno ed una piccola curiosità sul vino.



STILE DEL VINO

Una gamma di vini seducenti ed eleganti con un ottimo rapporto qualità-prezzo e che si fregiano di sentori caratteristici, sapori che rimandano immediatamente ai vitigni autoctoni da cui provengono, complessità e consistenza affidabili e pulite.



REGIONE CAMPANIA

Chiaramente influenzato dalla presenza del mare, il clima è tipicamente mediterraneo, in estate ci sono temperature molto alte, ma il mare e l'orografia della regione rendono tutto più sopportabile.



LAPILLI

GRECO DI TUFO DOCG



Greco di Tufo



Argilloso,
calcareo



10/12 °C



Campania



13% vol
750 ml



Colore giallo paglierino intenso



Sentori di albicocca, pera, mela,
pesca, mandorla, con note di
salvia e sentori minerali



Ottima acidità, sensazioni che
richiamano frutti maturi.
Grande morbidezza e sapidità



Indicato per accompagnare
minestre di legumi, carni
bianche, crostacei e piatti,
anche elaborati, a base di pesce

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono pressate
sofficientemente e il mosto ottenuto
fermenta per 15/20 giorni a
temperatura controllata, 15/17 °
C, in vasche di acciaio. Il vino
viene quindi conservato a 18/20 °
C in serbatoi di acciaio fino al
momento dell'imbottigliamento.