



IL SOLE & IL LUPO



Azienda nata nel 2018 per volere dei fratelli **Melchionno**, Antonio e Angelo, due giovanissimi ragazzi che ereditano le vigne di famiglia e decidono di dar luce alla loro creatura. Poco più di cinque ettari, tutti rigorosamente di proprietà in uno degli areali più vocati della DOCG del Fiano, Lapio, nel cuore dell'Irpinia. Hanno deciso di dar vita ad un vino concepito nella migliore maniera artigianale possibile, senza l'aggiunta di lieviti selezionati e interventismo in cantina ridotto al minimo.

## Irpinia

NUMERO BOTTIGLIE  
2500BT/anno

ETTARI VITATI  
3ha

TIPO DI PRODUZIONE  
Biologica

ZONE DI COMPETENZA  
Italia (Escluso Provincia di  
Avellino e Umbria)



### Fiano d'Avellino Docg "Lapiano"

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Fiano
- Selezionati • 40mg/l
- Argilla
- Guyot
- 6 Mesi su Fecce Fini Acciaio
- Frittura, Risotto ai frutti di mare, Pollo alle mandorle



### Irpinia Aglianico "Lapiano"

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Selezionati • 30 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 6 Mesi Barrique + 6 Mesi Bottiglia
- Primi Piatti, Formaggi Stagionati, Carni rosse