



Morigerati

Cilento

NUMERO BOTTIGLIE
3500BT/anno

ETTARI VITATI
4ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania







Il progetto di Bruno De Conciliis ed i suoi soci ha inizio nel 2010, quando a Morigerati individuano il terroir perfetto per creare un Fiano d'altura che racchiudesse in sé l'essenza degli abissi marini.

"L'Invitta" come un vero e proprio esercito, è formato da 4 plotoni (parcelle): **Vigna Serena** appena 1,5 ha di suoli sabbiosi che donano sapidità al vino; **Vigna Nuova Alta** è la parcella con prevalenza di argilla ed è quindi responsabile della struttura e profondità nel sorso; **Vigna Nuova** gode di ottime escursioni termiche, per cui è responsabile dell'aromaticità del vino; **Vigna Segreta** è un fazzoletto di terra rubato ai boschi, ricco di calcare che regala all'Invitta eleganza e potenza.



Fiano Igp Paestum " L'Invitta "

Biologico • 0,75l • 13,5° • Vino Bianco

-  100% Fiano
-  Indigeni • 40 mg/l
-  Argilla, Calcare
-  Guyot
-  6 mesi Acciaio + 15% della massa Barrique
-  Mozzarella di bufala, Primi di pesce