



Morigerati

Cilento

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.

NUMERO BOTTIGLIE
3500BT/anno

ETTARI VITATI
4ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania



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
- 🍷 Mediterraneo.



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
- 🍷 Sorso ricco e sapido.