

Spumante Extra Brut Millesimato V.S.Q. Asprinio

Vitigno	Asprinio 100%
Zona di produzione	Agro Aversano e Giuglianese
Terreno	Prevalentemente sabbioso, con buona permeabilità superficiale, di genesi quasi esclusivamente vulcanica
Altitudine del vigneto	80 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Alberata aversana su piede franco
Resa uva kg/ha	8500
Raccolta	Prima/seconda decade di settembre, manuale in cassette
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni e successiva maturazione in acciaio per 6 mesi
Presatura di spuma	12 mesi in autoclave
Affinamento	12 mesi in bottiglia



Spumante Brut

V.S.Q. Asprinio

Vitigno

Asprinio 100%

Zona di produzione

Agro Aversano e Giuglianese

Terreno

Prevalentemente sabbioso, con buona permeabilità superficiale, di genesi quasi esclusivamente vulcanica

Altitudine del vigneto

80 metri s.l.m.

Sistema di allevamento

Alberata aversana su piede franco

Resa uva kg/ha

9000

Raccolta

Prima decade di settembre, manuale in cassette

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni e successiva maturazione in acciaio per 6 mesi

Presatura di spuma

6 mesi in autoclave

Affinamento

4 mesi in bottiglia



Asprinio Frizzante

Vitigno

Zona di produzione

Terreno

Altitudine del vigneto

Sistema di allevamento

Resa uva kg/ha

Raccolta

Vinificazione

Presatura di spuma

Affinamento

IGT Terre del Volturno

Asprinio 100%

Agro Aversano e Giuglianese

Prevalentemente sabbioso, con buona permeabilità superficiale, di genesi quasi esclusivamente vulcanica

80 metri s.l.m.

Alberata aversana su piede franco

11000

Prima decade di settembre, manuale in cassette

Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni e successiva maturazione in acciaio per 4 mesi

60 giorni in autoclave

30 giorni in bottiglia



Vite Maritata

D.O.C. Asprinio di Aversa

Vitigno

Asprinio 100%

Zona di produzione

Agro Aversano e Giuglianeso

Terreno

Prevalentemente sabbioso, con buona permeabilità superficiale, di genesi quasi esclusivamente vulcanica

Altitudine del vigneto

80 metri s.l.m.

Sistema di allevamento

Sylvoz su piede franco

Resa uva kg/ha

8000

Raccolta

Ultima decade di settembre, prima decade di ottobre, manuale in cassette

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni e successiva maturazione in acciaio per 6 mesi

Affinamento

30 giorni in bottiglia



Luna Janca

I.G.T. Beneventano

Vitigno

Coda di Volpe 100%

Zona di produzione

Ponte

Terreno

Da sabbioso ad argilloso, permeabile, origine alluvionale

Altitudine del vigneto

250 metri s.l.m.

Sistema di allevamento

Guyot

Resa uva kg/ha

7000

Raccolta

Prima decade di ottobre, manuale in cassette

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni
e successiva maturazione in acciaio per 6 mesi

Affinamento

30 giorni in bottiglia



Vulpis

I.G.T. Campania

Vitigno

Falanghina 100%

Zona di produzione

Torrecuso

Terreno

Granulometria medio-fine, origine detritica

Altitudine del vigneto

250 metri s.l.m.

Sistema di allevamento

Cordone Speronato

Resa uva kg/ha

12000

Raccolta

Prima/seconda decade di ottobre, manuale in cassette

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni e successiva maturazione in acciaio per 4 mesi

Affinamento

30 giorni in bottiglia



Vulpis

I.G.T. Campania

Vitigno

Aglianico 100%

Zona di produzione

Torrecuso

Terreno

Granulometria medio-fine, origine detritica

Altitudine del vigneto

250 metri s.l.m.

Sistema di allevamento

Cordone Speronato

Resa uva kg/ha

12000

Raccolta

Seconda decade di ottobre, manuale in cassette

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata per 15/20 giorni e successiva maturazione in acciaio per 5 mesi

Affinamento

30 giorni in bottiglia



Piedirosso

I.G.T. Campania

Vitigno

Piedirosso 100%

Zona di produzione

Torrecuso

Terreno

Granulometria medio-fine, origine detritica

Altitudine del vigneto

250 metri s.l.m.

Sistema di allevamento

Cordone Speronato

Resa uva kg/ha

10000

Raccolta

Seconda decade di ottobre, manuale in cassette

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata per 15/20 giorni e successiva maturazione in acciaio per 5 mesi

Affinamento

30 giorni in bottiglia



Rivolta

I.G.T. Beneventano

Vitigno

Aglianico 100%

Zona di produzione

Torrecuso

Terreno

Granulometria medio-fine, origine detritica

Altitudine del vigneto

350 metri s.l.m.

Sistema di allevamento

Guyot

Resa uva kg/ha

7000

Raccolta

Ultima decade di ottobre, manuale in cassette

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata per 15/20 giorni

Affinamento

3 anni di cui 12 mesi in barriques



Casavecchia

I.G.T. Terre del Volturno

Vitigno

Casavecchia 100%

Zona di produzione

Pontelatone

Terreno

Da sabbioso ad argilloso,
buona la permeabilità, origine detritica

Altitudine del vigneto

250 metri s.l.m.

Sistema di allevamento

Guyot

Resa uva kg/ha

7000

Raccolta

Prima decade di ottobre, manuale in cassette

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata per 15/20 giorni

Affinamento

3 anni di cui 4 mesi in barriques



Numeroso

I.G.T. Campania

Vitigno

Aglianico 85% e 15% Cabernet Sauvignon

Zona di produzione

Guardia Sanframondi

Terreno

Granulometria media,
buona la permeabilità, origine detritica

Altitudine del vigneto

550 metri s.l.m.

Sistema di allevamento

Guyot

Resa uva kg/ha

6000

Raccolta

Ultima decade di ottobre, manuale in cassette

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata per 15/20 giorni

Affinamento

3 anni di cui 8 mesi in barriques



Ebro

I.G.T. Terre del Volturno Asprinio Passito

Vitigno

Asprinio 100%

Zona di produzione

Agro Aversano

Terreno

Prevalentemente sabbioso, con buona permeabilità superficiale, di genesi quasi esclusivamente vulcanica

Altitudine del vigneto

80 metri s.l.m.

Sistema di allevamento

Sylvoz su piede franco

Resa uva kg/ha

5500

Raccolta

Prima decade di ottobre, manuale in cassette

Appassimento

In cassette da 2 kg per circa 60 giorni

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata per 3 mesi

Affinamento

12 mesi in botte di ciliegio da 400lt, 6 mesi in acciaio e successivo affinamento in bottiglia per circa 4 mesi

