

IBORBONI®

SANTA PATENA

"La Vigna Santa Patena è una piccola particella di terreno di circa 6000mq, molto bene esposta, da dove si producono poche e preziose bottiglie."

TIPOLOGIA:	Asprinio di Aversa DOP
VITIGNO:	Asprinio 100%
ZONA DI PRODUZIONE:	Agro Aversano
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Prevalentemente sabbioso, di genesi vulcanica
ETA' DELLE VITI:	50-60 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
ESPOSIZIONE DEL VIGNETO:	Nord-Sud
ALTITUDINE DEL VIGNETO:	80 metri slm
DENSITA' D'IMPIANTO:	1650 ceppi/ha
RESA UVA/ha:	45 q/ha
RESA VINO/UVA:	50%
PRODUZIONE:	2800 bottiglie

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte manualmente in cassette, segue pigiodirasatura, pressatura sottovuoto, poi la fermentazione in contenitore di acciaio. L'affinamento inizia subito dopo la fine delle fermentazioni alcoliche, con sosta di un anno su fecce fini, e ripetuti batonnage, riportando in sospensione le fecce nobili, con lo scopo di strutturare al meglio il prodotto finale. Questo processo rende il vino stabile in maniera naturale senza dover intervenire con altre pratiche enologiche. L'imbottigliamento con microfiltrazione sterile avviene mediante cartuccia microporosa da 0,45micron. L'affinamento in bottiglia può essere prolungato per diversi anni.

DEGUSTAZIONE: Vino dal colore giallo paglierino tenue, decisamente brillante, dal profumo gradevole e persistente con riconoscimenti di sentori minerali, di agrumi e floreali; dal gusto molto fresco, estremamente persistente con grande concentrazione di sali minerali. Corpo con ritorno dei sentori olfattivi, tendente ad acidulo.

ABBINAMENTO: La forte salivazione derivante dalla beva di questo vino consente di abbinarlo a piatti di struttura con una considerevole componente grassa, sia di carne che di pesce; è tradizionale l'abbinamento con la mozzarella di bufala.
Temperatura di servizio: 12 °C

PARAMETRI ANALITICI:

PH: 3.35 ALCOOL % VOL: 12,5 ACIDITA' TOTALE: 8,5 SO₂ TOTALE: 90 mg/l

SO₂ LIBERA: 35mg/l ZUCCHERI RIDUTTORI: 1,1g/l ESTRATTO SECCO: 27g/l



IBORBONI[®]
ASPRINIO DI AVERSA
Denominazione di Origine Protetta



SANTA PATENA