

IBORBONI®

VITE MARITATA

TIPOLOGIA:	Asprinio di Aversa DOP
VITIGNO:	Asprinio 100%
ZONA DI PRODUZIONE:	Agro Aversano
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Prevalentemente sabbioso, di genesi vulcanica
ETA' DELLE VITI:	40-50 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:	8000 bottiglie

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte manualmente in cassette, segue pigiodiraspatura, pressatura sottovuoto, poi la fermentazione e l'affinamento in contenitori di acciaio per circa sei mesi. L'imbottigliamento con microfiltrazione sterile avviene mediante cartuccia microporosa da 0,45micron. L'affinamento in bottiglia è di circa due mesi.

DEGUSTAZIONE: Vino dal colore giallo paglierino intenso, decisamente brillante, dal profumo gradevole e persistente con riconoscimenti di sentori minerali, di agrumi e melone giallo; dal gusto molto fresco, molto 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 apertura in genere, soprattutto frittture e marinature a limone, è tradizionale l'abbinamento con mozzarella di bufala.

Temperatura di servizio: 10°C

PARAMETRI ANALITICI:

PH: 3.35	ALCOOL % VOL: 12,2	ACIDITA TOTALE: 8.5
S0 ₂ TOTALE: 90 mg/l	S0 ₂ LIBERA: 30 mg/l	ZUCCHERI RIDUTTORI: 1 g/l
ESTRATTO SECCO: 27,5g/l		



I BORBONI®

ASPRINIO DI AVERSA
Denominazione di Origine Protetta



VITE
MARITATA®