

IBORBONI[®]

VULPIS ASPRINIO

DENOMINAZIONE:	Terre del Volturno IGP Asprinio
VITIGNO:	100% Asprinio
ZONA DI PRODUZIONE:	Agro Aversano
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Sabbioso di origine vulcanica
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
ESPOSIZIONE DEL VIGNETO:	Nord/Sud
ALTITUDINE DEL VIGNETO:	80m slm
RESA UVA/ha:	80 q/ha
RESA VINO/UVA:	65%
PRODUZIONE:	5000 bottiglie

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte manualmente di solito nella prima decade di settembre, sono poste in cassette e trasportate immediatamente in cantina, segue quindi la pigio-diraspatura e poi vinificate ad una temperatura controllata di massimo 16°C per circa 15 giorni.

L'affinamento prosegue in contenitori di acciaio per circa 6 mesi.

DEGUSTAZIONE: Vino dal caratteristico colore giallo paglierino intenso, brillante con buona fluidità. All'olfatto si presenta fruttato con sentori d'agrumi, floreale e fiori bianchi. Gusto fresco e corpo leggero, sapido e ricco di sali minerali con ritorno degli agrumi e retrogusto leggermente fumè.

E' da bersi giovane, preferibilmente nei primi due anni, ad una temperatura di degustazione di 8-10 ° C.

ABBINAMENTO: Ottimo come aperitivo, accompagna bene i frutti di mare, e piatti a base di pesce e frittura.

PARAMETRI ANALITICI:

PH: 3.35	ALCOOL % VOL: 11,5	ACIDITA TOTALE: 7,5 g/l
SO ₂ TOTALE: 90 mg/l	SO ₂ LIBERA: 20 mg/l	ZUCCHERI RIDUTTORI: 1 g/l
ESTRATTO SECCO: 26g/l		



IBORBONI®

ASPRINIO



VULPIS