

Aia delle monache
Società agricola a r.l.
Castel Campagnano
Caserta
Prodotto in Italia
Product of Italy
aiadellemonache.it

Aia delle monache
Terre del Volturno
Indicazione Geografica Protetta
Asprinio Frizzante

11% Vol

Vino frizzante integrale rifermentato in bottiglia, senza aggiunta di lieviti, solfiti e zuccheri, non filtrato e non sboccato: si presenta quindi integro sui propri lieviti naturali, velato e non perfettamente limpido, adatto a latticini freschi o a crudi di pesce, da bere nelle sere d'estate in riva al mare

DENOMINAZIONE

Terre del Volturno IGP

UVE

Asprinio 100%

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Vigneto in Casaluce

di ha 1 a 30 m s.l.m.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Prevalentemente sabbioso

ESPOSIZIONE

Sud

FORMA DI ALLEVAMENTO

Alberata aversana

DENSITÀ D'IMPIANTO

3.000 ceppi/ha

ANNO D'IMPIANTO

1981

RESA PER ETTARO

80 q.li

TIPO DI AGRICOLTURA

Biologico non certificato

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale in ceste

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura diretta di uve, fermentazione spontanea senza controllo della temperatura in serbatoio d'acciaio inox

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Maturazione del vino in serbatoio d'acciaio a contatto con le fecce fini per circa 8 mesi. Per la rifermentazione in bottiglia viene utilizzato lo stesso mosto fresco conservato ghiacciato, previa acclimatazione e partenza spontanea del pied de cuve. Imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia; sosta in bottiglia di 1 mese

Titolo alcolometrico
11% Vol

Descrizione

Giallo paglierino tenue e velato, bollicina leggera ed allegra, al naso netti sentori di frutta bianca, agrumi e crosta di pane. Vino con decisa spinta acida, propria del vitigno, che rimanda di continuo sentori agrumati e citrini; dissetante e persistente.

**L'INTRUSO
BRILLO
COL NASO
ALL'INSÙ**