



## VIGNA ASTRONI

### Falanghina Campi Flegrei cru denominazione di origine protetta

Dalla nostra vigna coltivata sulle pendici esterne del Cratere Astroni nasce Vigna Astroni, Cru di Falanghina Campi Flegrei. Le uve provengono da un unico vigneto a terrazze di 1,5 ettari in conversione biologica. Il vino imbottigliato dopo 8 mesi di affinamento in acciaio senza refrigerazione e con una filtrazione blanda, potrebbe presentare un leggero deposito sul fondo della bottiglia.

#### SCHEDA TECNICA

**Vitigno** | Falanghina 100%

**Zona di produzione** | Pendici esterne del Cratere degli Astroni. Esposizione Est a Sud-Est, 170-216m di altitudine

**Coordinate** | 40°50'52"N 14°09'35"E

**Terreno** | sabbioso di origine vulcanica

**Sistema di allevamento** | doppio guyot

**Produzione per ettaro** | 50 quintali

**Epoca di vendemmia** | prima decade di Ottobre

**Raccolta** | manuale

#### VINIFICAZIONE

**Tecnica prefermentativa** | le uve raccolte a mano e consegnate in cantina in piccole cassette vengono dirasate e leggermente schiacciate, nonché lasciate in presse pneumatiche, dove le bucce e il succo macerano per un paio d'ore

**Fermentazione** | solo il mosto fiore è utilizzato e fermentato in acciaio. La prima parte della fermentazione è innescata per opera di lieviti indigeni, ma in seguito sono inoculati lieviti indigeni selezionati (lieviti che sono stati isolati in vigna così come durante le fermentazioni spontanee).

**Temperatura di fermentazione** | 14° - 18° C

**Affinamento** | Al termine della fermentazione alcolica il vino è travasato e fatto affinare sulle fecce fini per almeno 6 mesi

**Grado alcolico** | 12,5%

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino carico, presenta sentori minerali uniti ad un elegante tostato, mandorla dolce e leggero erbaceo. All'assaggio il primo impatto è la sapidità cui segue la compressione di una acidità viva, componenti che ben dialogano con la morbidezza del vino.

