

STRIONE

Campania igp Falanghina - CRU

Dalle piante più alte e meglio esposte della Vigna Astroni, sulle pendici esterne del cratere omonimo, nasce Strione, interpretazione intensa e concentrata della Falanghina dei Campi Flegrei, prodotta esclusivamente nelle annate migliori.

Le uve provengono da parcelle selezionate caratterizzate da rese naturalmente contenute e da un'esposizione particolarmente favorevole, in un contesto di suoli vulcanici a matrice piroclastica.

Le viti, allevate a Guyot, sono vendemmiate manualmente in ottobre e vinificate con diraspatura e pigiatura soffice, seguite da una macerazione sulle bucce per una parte significativa della fermentazione alcolica, pratica che consente una maggiore estrazione e complessità.



Prima annata vinificata: 2006

Formati disponibili: 75cl - 150cl

SCHEDA TECNICA COMPLETA



RICONOSCIMENTI



SCHEMA TECNICA

Vitigno | Falanghina 100%

Zona di produzione | Pendici esterne del Cratere degli Astroni, comune di Napoli.

Esposizione | Sud – Sud-Est

Altitudine | 216 m s.l.m.

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

Terreno | Suoli di origine vulcanica a matrice piroclastica, legati alle ultime eruzioni flegree (5.000–3.500 anni fa). Struttura litologica stratificata, a reazione neutra o subacida, con importanti dotazioni di potassio, anidride fosforica e ossido di calcio e un contenuto ridotto di carbonati.

Sistema di allevamento | Guyot

Produzione per ettaro | 50 q.li

Periodo di vendemmia | Ottobre

Raccolta | Manuale

VINIFICAZIONE

Tecnica prefermentativa | Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione in presenza delle bucce per circa la metà della fermentazione alcolica.

Fermentazione | In acciaio e tonneau da 5 hl per circa due settimane.

Temperatura di fermentazione | 12–16°C

Fermentazione malolattica | Parziale

Affinamento | “Sur lies” in acciaio e legno per 12–18 mesi, seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia di 12–18 mesi.

Grado alcolico | 13% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo oro intenso e brillante, si presenta al naso complesso, profondo e persistente.

Il bouquet si apre lentamente nel bicchiere con note floreali di camomilla, seguite da sentori di frutta matura come albicocca e pesca gialla; emergono poi sfumature agrumate e un finale leggermente speziato.

Al palato si distinguono chiaramente freschezza, struttura e persistenza, accompagnate da una marcata mineralità e da una tipica sapidità, che ne definiscono il carattere territoriale e la vocazione all'evoluzione.

CANTINE DEGLI ASTRONI SRL

Via Sartania 48 – 80126 Napoli (ITALY)

(+39) 081 5884182 - www.cantineastroni.com - info@cantineastroni.com

