

VIGNA ASTRONI

Campi Flegrei dop Falanghina - CRU

Dalla vigna coltivata sulle pendici esterne del cratere degli Astroni nasce Vigna Astroni, Cru di Falanghina dei Campi Flegrei ottenuto da un unico vigneto terrazzato di circa 1,5 ettari, situato in un contesto di straordinario valore geologico e ambientale. Qui, su suoli vulcanici di origine piroclastica legati alle ultime eruzioni flegree, la Falanghina esprime un carattere preciso e territoriale.

Le uve, raccolte manualmente in ottobre, vengono vinificate esclusivamente in acciaio: dopo una breve macerazione in pressa soffice viene utilizzato solo il mosto fiore, avviato alla fermentazione inizialmente da lieviti indigeni e successivamente supportato da lieviti neutri.

Il vino affina poi sulle fecce fini per circa otto mesi, senza refrigerazione e con una filtrazione blanda, così da preservarne l'integrità aromatica.



Prima annata vinificata: 2013

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 | 170–216 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 contenuto ridotto di carbonati.

Sistema di allevamento | Guyot

Produzione per ettaro | 50 q.li

Periodo di vendemmia | Ottobre

Raccolta | Manuale

VINIFICAZIONE

Tecnica prefermentativa | Le uve, raccolte a mano e conferite in piccole cassette, vengono diraspate e leggermente pigiate. Segue una breve macerazione in pressa soffice, durante la quale bucce e mosto restano a contatto per alcune ore.

Fermentazione | Viene utilizzato esclusivamente il mosto fiore, fermentato in acciaio. L'avvio della fermentazione è affidato ai lieviti indigeni, successivamente supportati da lieviti selezionati neutri.

Temperatura di fermentazione | 14–18°C

Affinamento | Al termine della fermentazione alcolica, il vino viene travasato e affinato sulle fecce fini per almeno 6–8 mesi in acciaio.

Grado alcolico | 12,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino intenso, presenta un profilo aromatico in cui emergono note minerali accompagnate da un elegante accenno tostato, fini sentori di idrocarburo, mandorla dolce e lievi sfumature vegetali. Al palato l'ingresso è segnato da una spiccata salinità, seguita da un'acidità viva e rinfrescante, elementi che dialogano armonicamente con la struttura e la ricchezza del vino.

CANTINE DEGLI ASTRONI SRL

Via Sartania 48 – 80126 Napoli (ITALY)

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

