

# TENUTA CAMALDOLI

## *Campi Flegrei dop Piediroso* - CRU

Da un'accurata selezione dei grappoli provenienti dai filari meglio esposti della vigna ai Camaldoli nasce Tenuta Camaldoli, interpretazione più profonda e strutturata del Piediroso dei Campi Flegrei.

Un vino che rappresenta la Riserva aziendale, sintesi di ricerca agronomica, sensibilità enologica e rispetto assoluto della materia prima.

Le uve macerano e fermentano in legno di ciliegio, mentre l'affinamento avviene in legno di castagno, scelta identitaria che richiama materiali storicamente legati al territorio.

Il vino non è chiarificato né filtrato e la fermentazione è condotta esclusivamente da lieviti indigeni, in un approccio volto a preservare integralmente l'espressione del vigneto e dell'annata.

---

Prima annata vinificata: **2005**

Formati disponibili: **75cl - 150cl**

SCHEDA TECNICA COMPLETA



RICONOSCIMENTI



## SCHEMA TECNICA

Vitigno | Piediroso 100%

Zona di produzione | Collina dei Camaldoli – versante sud

Comune di Napoli – 230–300 m s.l.m.

Coordinate | 40°52'14" N – 14°10'28" E

Terreno | Franco-sabbioso. Orografia declive regolata da ampie ciglionature esposte a sud, su matrice tufacea riconducibile al Tufo Giallo Napoletano (15.000–10.000 anni fa), con sovrapposizione di strati piroclastici legati alle ultime eruzioni flegree (5.000–3.500 anni fa).

Sistema di allevamento | Spalliera con Guyot bilaterale – doppio capovolto. Filari orientati prevalentemente nord–sud

Sesto d'impianto | 2,00 x 1,35 m

Densità d'impianto | 3.500 ceppi per ettaro

Periodo di vendemmia | Ottobre

Raccolta | Manuale

## VINIFICAZIONE

Tecnica prefermentativa | Diraspatura manuale delle migliori uve della Tenuta Camaldoli. Vinificazione in tino tronco-conico aperto di ciliegio, con follature manuali.

Fermentazione | Spontanea, condotta esclusivamente da lieviti indigeni.

Temperatura di fermentazione | 22–26°C

Affinamento | Anfora Tava

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso, al naso si presenta complesso e stratificato, con evidenti note mentolate e balsamiche, sfumature erbacee di rosmarino e un fondo di frutta a polpa scura, come ribes nero e mora.

Completano il profilo sentori minerali, chiodi di garofano e un delicato richiamo floreale di glicine.

Al palato il tannino è fine e fresco, sostenuto da una marcata mineralità. Il finale è lungo, speziato e balsamico, con una profondità che ne evidenzia la vocazione all'evoluzione.

---

CANTINE DEGLI ASTRONI SRL

Via Sartania 48 – 80126 Napoli (ITALY)

(+39) 081 5884182 - [www.cantineastroni.com](http://www.cantineastroni.com) - [info@cantineastroni.com](mailto:info@cantineastroni.com)

