

# TENUTA JOSSA

## *Campi Flegrei dop Bianco* - CRU

Tenuta Jossa è l'ultimo nato della famiglia Astroni e rappresenta una sintesi matura del percorso viticolo e agronomico sviluppato negli ultimi vent'anni. Un progetto in cui esperienza, ricerca e sensibilità territoriale trovano una piena espressione.

La vigna si trova all'interno del Parco Metropolitan delle Colline di Napoli, in un contesto di grande valore ambientale e paesaggistico. La componente a bacca bianca del vigneto è coltivata prevalentemente a Falanghina, con un saldo di Fiano, varietà che contribuisce ad ampliare il profilo aromatico e la complessità del vino.

Il risultato è un bianco di forte identità, che interpreta in chiave contemporanea il carattere vulcanico dei Campi Flegrei, privilegiando precisione, tensione e profondità.

---

Prima annata vinificata: 2018

Formati disponibili: 75cl

SCHEDE TECNICHE COMPLETE



RICONOSCIMENTI



## SCHEMA TECNICA

Vitigno | Falanghina, Fiano

Zona di produzione | Collina dei Camaldoli, comune di Napoli.

Altitudine | 200–243 m s.l.m.

Coordinate | 40°52'06.9" N – 14°10'11.3" 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.

Composizione del suolo | Sabbia 79% – Limo 19% – Argilla 2%

Sistema di allevamento | Guyot

Produzione per ettaro | 50 q.li

Periodo di vendemmia | Ottobre

Raccolta | Manuale

## VINIFICAZIONE

Fermentazione | In anfore Clayver e Tava

Temperatura di fermentazione | 16–18°C

Affinamento | “Sur lies” in anfora per circa 8 mesi, seguito da almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Grado alcolico | 12,5% vol.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Limpido e consistente, di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Al naso esprime un profilo incisivo e territoriale, con note di cedro, cera d'api e foglia di pomodoro, accompagnate da una mineralità gessosa che evolve verso sfumature affumicate.

Al palato è un vino dal sorso tagliente e dinamico, caratterizzato da una marcata tensione salina che stimola la bevibilità e invita immediatamente a un nuovo assaggio.

---

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)

