

Vigna Astroni

Campi Flegrei DOP Falanghina - CRU



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.

Il vino viene imbottigliato dopo 8 mesi di affinamento in acciaio, senza refrigerazione e con una filtrazione blanda.

Vitigno: Falanghina 100%

Zona di produzione: pendici esterne del Cratere degli Astroni.

Esposizione: Est a Sud-Est, 170-216 m.s.l.m

Terreno: i suoli presenti hanno origine vulcanica e forma piroclastica, certamente legata alle ultime eruzioni flegree comprese tra 5000 e 3500 anni fa, definita da una struttura litologica stratificata a reazione neutra o subacida, con importanti dotazioni in potassio, anidride fosforica e ossido di calcio, anche se ridotta di carbonati.

Sistema di allevamento: Guyot

Resa: 50 quintali/ha

Vendemmia: Ottobre, Manuale

Tecnica prefermentativa: le uve raccolte a mano e consegnate in cantina in piccole cassette vengono diraspate e leggermente schiacciate, nonché lasciate in pressa soffice, dove le bucce e il succo macerano per alcune 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 neutri.

Temperatura di fermentazione: 14° - 18° C

Affinamento: al termine della fermentazione alcolica il vino è travasato e fatto affinare sulle fecce fini per almeno 6-8 mesi in acciaio.

Grado alcolico: 12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino carico, presenta sentori minerali uniti ad un elegante tostato, fini note di idrocarburo, mandorla dolce e lievi sfumature vegetali. All'assaggio il primo impatto è la salinità, cui segue in progressione un'acidità viva e rinfrescante, componenti che ben dialogano con la ricchezza del vino.

Formati Disponibili
0.75l - 1,5l