

Tenuta Jossa

Campi Flegrei DOP Bianco - CRU



Tenuta Jossa è l'ultimo nato della famiglia Astroni, nel progetto si condensano tutta l'esperienza e lo studio viticolo ed agronomico maturato negli ultimi 20 anni.

La vigna è situata nel Parco Metropolitan delle Colline di Napoli e la parte della vigna a bacca bianca è coltivata principalmente a Falanghina con un saldo di Fiano.

Vitigno: Falanghina, Fiano.

Zona di produzione: collina dei Camaldoli

Altitudine: 243 m e 200 m s.l.m.

Terreno: i suoli di questa area collinare sono prevalentemente caratterizzati dall'evoluzione pedogenetica dovuti e caratterizzati da depositi di passate eruzioni su sottostante tufo giallo, terreni sabbiosi ricchi di pomici e tufi.

Composizione: sabbia 79% limo 19%, argilla 2%

Sistema di allevamento: Guyot.

Produzione per ettaro: 50 quintali/ha

Periodo vendemmia e raccolta: Ottobre, Manuale.

Fermentazione: anfore Clayver e Tava.

Temperatura di fermentazione: 16° - 18° C

Malolattica: parziale

Affinamento: "sur lies" in anfora per 8 mesi ed almeno 6 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Limpido e consistente dal colore giallo paglierino con sfumature di un verde appena accennato.

Figlio del suolo ribollente dei Campi Flegrei, è un bianco graffiante, dai profumi di cedro, cera d'api e foglia di pomodoro, dalla mineralità gessosa, che volge all'affumicato.

Un vino dal sorso tagliente che delinea in bocca una scia salina da far venir sete di un altro sorso.