

## 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.