

**GROTTA
DEL SOLE**



ASPRINIO d'AVERSA doc Spumante Brut Metodo Martinotti



Zona di produzione

Vigneto nel Comune di Parete, nell'Agro Aversano

Vitigno

Asprinio

Terreno

Alluvionale, di origine vulcanica, di medio impasto

Coltivazione

Viti allevate nella tipica Alberata Aversana, consociate a pioppi fino a venti metri di altezza

Resa per ettaro

120 q.li per ettaro

Vendemmia

La raccolta è manuale, dalla terza decade di settembre, in cassette da 20 kg.

Vinificazione e Spumantizzazione

Dopo la pigiatura il mosto viene immediatamente separato dalle bucce; dopo una prima fase di fermentazione alcolica in tino aperto, si raffredda a 0°C con una sosta di circa cinque giorni, si illimpidisce e si invia il mosto in autoclave per la presa di spuma

Affinamento

Uno o due mesi dopo l'imbottigliamento