

**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