

**GROTTA
DEL SOLE**



ASPRINIO d'AVERSA doc Spumante Metodo Classico Extra Brut



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

100 q.li per ettaro

Vendemmia

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

Vinificazione

Tradizionale con spremitura soffice e fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15 °C

Maturazione

In acciaio

Spumantizzazione

La presa di spuma avviene in bottiglia con il metodo classico utilizzando lieviti selezionati

Sboccatura

Almeno 24 mesi dalla vendemmia

Affinamento

Uno o due mesi dopo l'imbottigliamento