

ATELLANUM

Asprinio D'Aversa D.O.C.



Freschezza ed agilità. Pulizia ed eleganza, come in tutti i nostri vini.

In ricordo di un passato lontano, l'incontro con un futuro vicino. Quello che scorre mentre brindi, sorridi, vivi.

Caratteristiche del vigneto

Collocazione dei vigneti: 6 ettari, coltivati su contro-spalliera, con le più moderne tecniche agronomiche, in provincia di Caserta nell'area dell'agro-aversano, nel comune di **Gricignano d'Aversa**, nel cuore della DOC. I **terreni**, esposti a sud-ovest, presentano una buona dotazione minerale e capacità drenante. Hanno un'origine vulcanica su una matrice tufacea (tufo grigio) a cui si sovrappongono strati piroclastici legati alle più antiche attività del vulcano Roccamonfina e in parte alle ultime eruzioni flegree.

Varietà utilizzata: 100% Asprinio.

Forma di allevamento: guyot bilaterale per bilanciare un migliore equilibrio vegeto-produttivo a favore di un'elevata qualità delle uve ideali all'elaborazione di basi per spumante.

Vinificazione e affinamento

La gestione agronomica consente rese contenute (max 80 q.li/Ha), inferiori ai limiti del disciplinare. La **vendemmia** è manuale nella prima decade di settembre, con selezione dei grappoli direttamente in vigna. Le **uve** arrivano in cantina in cassette da circa 18 kg e vengono pressate intere: la vinificazione a grappolo intero permette un'estrazione più soffice, con rese più basse e mosti di qualità superiore. La **fermentazione alcolica** avviene a temperatura controllata (15°C) per circa 10 giorni. Al termine, il vino affina in acciaio sulle fecce fini per circa 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

	Perlage	Assente
	Vista	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
	Olfatto	Agrumato e fruttato, con note di limone e mela golden e fiori.
	Gusto	Sapido e fresco con un finale fruttato.

Caratteristiche analitiche

	Grado alcolico	11,5%
	Zuccheri residui	0,5 g/l
	Acidità totale	intorno ai 6 g/l
	pH	intorno a 3,3
	Solfiti	Presenti

Abbinamenti consigliati

Ideale in abbinamento alla mozzarella di bufala e ai piatti della cucina tradizionale regionale a base di pesce e crudi di mare.

Temperatura di servizio

Servire ad una temperatura di 10-11°C.

Modalità di conservazione

Conservare in un ambiente fresco e asciutto al riparo da fonti di luce diretta e di calore. Tenere la bottiglia in orizzontale.



azienda agricola

DI MARTINO
produttori di eccellenza dal 1847

Masseria Campito
Via Casolla, 55, 81030 Gricignano di Aversa CE

ATELLANUM

Asprinio d'Aversa D.O.C.



Freshness and agility. Cleanliness and elegance, as in all our wines.

In memory of a distant past, the meeting with a near future. What flows as you toast, smile, live.

Vineyard characteristics

Vineyard location: 6 hectares, trained on trellis systems, using the most modern agronomic techniques, in the province of Caserta in the Aversa countryside, in the municipality of Gricignano d'Aversa, in the heart of the DOC. The soils, facing southwest, have good mineral content and drainage capacity. They have a volcanic origin with a tuffaceous matrix (tuff or grey ash) overlain by pyroclastic layers linked to the ancient activity of the Roccamonfina volcano and partly to the more recent Phlegraean eruptions.

Grape variety: 100% Asprinio.

Training system: bilateral Guyot to ensure better vegetative-productive balance, favoring high-quality grapes ideal for sparkling wine bases.

Vinification and aging

Agronomic management allows for controlled yields (max 80 q/ha), below regulatory limits. Harvesting is manual in the first ten days of September, with grape selection directly in the vineyard. Grapes arrive at the winery in 18 kg crates and are pressed whole. Whole-cluster vinification allows for a gentler extraction, lower yields, and higher-quality musts. Alcoholic fermentation takes place at controlled temperature (15°C) for about 10 days. At the end, the wine ages in stainless steel on fine lees for about 6 months.

Organoleptic characteristics

	Perlage	Absent
	Appearance	Straw yellow with greenish reflections
	Aroma	Citrusy and fruity, with notes of lemon, golden apple, and flowers
	Taste	Savory and fresh with a fruity finish

Analytical characteristics

	Alcohol content	11,5%
	Residual sugars	0,5 g/l
	Total acidity	Around 6 g/l
	pH	Around a 3,3
	Sulfites	Present

Recommended pairings

Ideal with buffalo mozzarella and traditional regional cuisine, especially seafood and raw fish dishes.

Serving temperature

Serve at 10–11°C.

Storage instructions

Store in a cool, dry place away from direct light and heat sources.

Keep the bottle horizontally.



azienda agricola

DI MARTINO
produttori di eccellenza dal 1947

Masseria Campito
Via Casolla, 55, 81030 Gricignano di Aversa CE