

DRENGOT

Asprinio D'Aversa D.O.C. - Spumante
Metodo Martinotti - Brut



Strutturato e persistente. Identifica a pieno l'Asprinio, le sue origini e tradizioni.

Rainulfo Drengot arriva qui 1000 anni fa e fonda la comunità di Aversa.

Catteristiche 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.

Vinificazione e affinamento

La gestione attenta delle potature consente rese contenute (max 80 q.li/Ha), inferiori ai limiti del disciplinare. La **vendemmia** è manuale ai primi di ottobre, con selezione dei grappoli direttamente in vigna. Le **uve**, in cassette da circa 18 kg, vengono pressate intere per ottenere mosti di qualità superiore grazie a un'estrazione più soffice. La **fermentazione alcolica** avviene a temperatura controllata (13-15°C) per circa 10 giorni; il vino base affina in acciaio sulle fecce fini per 3 mesi. In primavera, senza svolgere malolattica, viene rifermentato in autoclave per la presa di spuma e evolve sui lieviti per circa 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

	Perlage	Fine e persistente.
	Vista	Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
	Olfatto	Profumi agrumati e minerali.
	Gusto	Sapido e fresco.

Caratteristiche analitiche

	Grado alcolico	11%
	Zuccheri residui	8 g/l
	Acidità totale	intorno ai 7 g/l
	pH	intorno a 3,2
	Solfiti	Presenti

Abbinamenti consigliati

Ideale in abbinamento alla mozzarella di bufala e ai piatti della cucina tradizionale regionale come frittura o tempura di verdure di stagione.

Temperatura di servizio

Servire ad una temperatura di 6-8°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
rendita di eccellenza dal 1847

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

DRENGOT

Asprinio d'Aversa D.O.C. – Sparkling Wine
Martinotti Method – Brut



Structured and persistent. It fully expresses Asprinio, its origins and traditions.

Rainulfo Drengot arrived here 1000 years ago and founded the community of Aversa.

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 (grey tuff) 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

Vinification and aging

Careful pruning management allows for controlled yields (max 80 q/ha), below regulatory limits. Harvesting is manual in early October, with grape selection directly in the vineyard. The grapes, in crates of about 18 kg, are pressed whole to obtain higher-quality musts thanks to a gentler extraction. Alcoholic fermentation takes place at controlled temperature (13–15°C) for about 10 days; the base wine then ages in stainless steel on fine lees for 3 months. In spring, without undergoing malolactic fermentation, it is refermented in autoclave for the second fermentation and then evolves on the lees for about 6 months.

Organoleptic characteristics

	Perlage	Fine and persistent
	Appearance	Straw yellow with greenish reflections
	Aroma	Citrus and mineral aromas
	Taste	Savory and fresh

Analytical characteristics

	Alcohol content	11%
	Residual sugars	8 g/l
	Total acidity	around 7 g/l
	pH	around 3.2
	Sulfites	Present

Recommended pairings

Ideal with buffalo mozzarella and traditional regional cuisine such as fried dishes or seasonal vegetable tempura.

Serving temperature

Serve at 6–8°C.

Storage instructions

Store in a cool, dry place away from direct light and heat sources.
Keep the bottle horizontally.



azienda agricola

DI MARTINO
rendita di eccellenza dal 1847

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