

# GENUS 369

Asprinio D'Aversa D.O.C.



## Dalla selezione delle uve, nasce Genus 369.

Genus 369 celebra una sequenza generazionale della famiglia Di Martino, ininterrotta da secoli.

### 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**, conferite in cassette da circa 18 kg, vengono diraspate e raffreddate con ghiaccio secco, quindi macerano sulle bucce per circa 6 ore a 15°C; segue una pressatura molto soffice per ottenere mosti di qualità superiore. La **fermentazione alcolica** avviene a 18°C per circa due settimane, per 2/3 in acciaio e 1/3 in barrique di secondo passaggio in rovere non tostato. Al termine il vino viene assemblato e affina in acciaio sulle fecce fini con batonnage periodici per 12 mesi.

### Caratteristiche organolettiche

	<b>Perlage</b>	Fine e delicato, con bollicine sottili e persistenti.
	<b>Vista</b>	Giallo dorato.
	<b>Olfatto</b>	Profumi agrumati e minerali che si fondono a note di nocciola.
	<b>Gusto</b>	Sapido e fresco.

### Caratteristiche analitiche

	<b>Grado alcolico</b>	12,5%
	<b>Zuccheri residui</b>	0,5 g/l
	<b>Acidità totale</b>	intorno ai 6,5 g/l
	<b>pH</b>	intorno a 3,4
	<b>Solfiti</b>	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

# GENUS 369

Asprinio D'Aversa D.O.C.



## From the selection of the grapes, Genus 369 is born.

Genus 369 celebrates a generational sequence of the Di Martino family, unbroken for centuries.

### 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, placed in crates of about 18 kg, are destemmed and cooled with dry ice, then macerated on the skins for about 6 hours at 15°C; this is followed by very gentle pressing to obtain high-quality musts. Alcoholic fermentation takes place at 18°C for about two weeks, with 2/3 in stainless steel and 1/3 in second-passage, non-toasted oak barriques. At the end, the wine is blended and ages in stainless steel on fine lees with periodic bâtonnage for 12 months.

### Organoleptic characteristics

	<b>Perlage</b>	Fine and delicate, with thin and persistent bubbles
	<b>Appearance</b>	Golden yellow
	<b>Aroma</b>	Citrus and mineral aromas blended with hazelnut notes
	<b>Taste</b>	Savory and fresh

### Analytical characteristics

	<b>Alcohol content</b>	12,5%
	<b>Residual sugars</b>	0,5 g/l
	<b>Total acidity</b>	around 6.5 g/l
	<b>pH</b>	around 3.4
	<b>Sulfites</b>	Present

### Recommended pairings

Ideal with buffalo mozzarella and traditional regional cuisine based on seafood and raw fish.

### 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 1847

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