

PRIEZZA

Asprinio D'Aversa D.O.C. - Spumante
Metodo classico - Pas Dosè



Profondo ed avvolgente, pulizia ed eleganza come in tutti i nostri vini.

In dialetto è l'allegria, la goduria. Per Paolo di Martino la Priezza è la gioia e l'amore per la famiglia.

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 attenta delle potature consente rese contenute (max 80 q.li/Ha), inferiori ai limiti del disciplinare. **La vendemmia** è manuale, tra fine agosto e inizio settembre, con selezione dei grappoli direttamente in vigna. **Le uve** vengono pressate intere per ottenere mosti di alta qualità. **La fermentazione alcolica** avviene a temperatura controllata (13-15°C) per circa 10 giorni, seguita da affinamento sulle fecce fini in acciaio. In primavera il vino base, senza svolgere malolattica, viene rifermentato in bottiglia secondo il metodo classico e matura sui lieviti per almeno 36 mesi.

Caratteristiche organolettiche

	Perlage	Molto fine e persistente
	Vista	Giallo dorato
	Olfatto	Agrumato, con note di cedro, fiori ed erbe aromatiche.
	Gusto	Sapido e fresco, con cremosità e pienezza date dai lieviti.

Caratteristiche analitiche

	Grado alcolico	12%
	Zuccheri residui	2 g/l
	Acidità totale	da 7,5 a 8 g/l
	pH	intorno a 3,2
	Solfiti	Presenti

Abbinamenti consigliati

Si accompagna a tutto pasto su piatti della cucina tradizionale regionale come crostacei, crudi di mare, baccalà, frittura e mozzarella.

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 1947

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

PRIEZZA

Asprinio d'Aversa D.O.C. – Sparkling Wine
Traditional Method – Pas Dosé



Deep and enveloping, with the purity and elegance found in all our wines.

In dialect it means joy, delight. For Paolo di Martino, "a Priezza" is joy and love for family.

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 to ensure better vegetative-productive balance and high-quality grapes ideal for sparkling wine production.






Vinification and aging

Careful pruning management allows for controlled yields (max 80 q/ha), below regulatory limits. Harvesting is manual between late August and early September, with grape selection directly in the vineyard. The grapes are pressed whole to obtain high-quality musts. Alcoholic fermentation takes place at controlled temperature (13–15°C) for about 10 days, followed by aging on fine lees in stainless steel. In spring, the base wine, without undergoing malolactic fermentation, is refermented in the bottle according to the traditional method and matures on the lees for at least 36 months.

Organoleptic characteristics

	Perlage	Very fine and persistent
	Appearance	Golden yellow
	Aroma	Citrus notes, with hints of cedar, flowers, and aromatic herbs
	Taste	Savory and fresh, with creaminess and fullness derived from the lees

Analytical characteristics

	Alcohol content	12%
	Residual sugars	2 g/l
	Total acidity	from 7.5 to 8 g/l
	pH	around 3.2
	Sulfites	Present

Recommended pairings

Perfect throughout the meal with traditional regional dishes such as shellfish, raw seafood, cod, fried foods, and mozzarella.

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
produttori di eccellenza dal 1847

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