



VIGNA ASTRONI

Campi Flegrei DOP

Falanghina - **CRU**

Dalla nostra vigna coltivata sulle pendici esterne del Cratere Astroni nasce Vigna Astroni, Cru di Falanghina Campi Flegrei. Le uve provengono da un unico vigneto a terrazze di 1,5 ettari.

Il vino viene imbottigliato dopo 8 mesi di affinamento in acciaio, senza refrigerazione e con una filtrazione blanda.

Vigna Astroni, the cru of Falanghina of Campi Flegrei, was born from our vineyard, which grows on the outer slopes of the Astroni Crater. The grapes come from a single terraced vineyard of 1.5 hectares, which is currently under conversion to organic.

The wine is bottled after 8 months of aging in stainless steel tanks without refrigeration and gentle filtration. The wine may contain some sediments on the bottom of the bottle.

Formati disponibili
75cl - 150cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

Vitigno: Falanghina 100%

Zona di produzione: pendici esterne del Cratere degli Astroni.

Esposizione: Est a Sud-Est, 170-216 m.s.l.m

Terreno: i suoli presenti hanno origine vulcanica e forma piroclastica, certamente legata alle ultime eruzioni flegree comprese tra 5000 e 3500 anni fa, definita da una struttura litologica stratificata a reazione neutra o subacida, con importanti dotazioni in potassio, anidride fosforica e ossido di calcio, anche se ridotta di carbonati.

Sistema di allevamento: Guyot

Resa: 50 quintali/ha

Vendemmia: Ottobre, Manuale

Tecnica prefermentativa: le uve raccolte a mano e consegnate in cantina in piccole cassette vengono dirasate e leggermente schiacciate, nonché lasciate in pressa soffice, dove le bucce e il succo macerano per alcune ore.

Fermentazione: solo il mosto fiore è utilizzato e fermentato in acciaio.

La prima parte della fermentazione è innescata per opera di lieviti indigeni, ma in seguito sono inoculati lieviti neutri.

Temperatura di fermentazione: 14° - 18° C

Affinamento: al termine della fermentazione alcolica il vino è travasato e fatto affinare sulle fecce fini per almeno 6-8 mesi in acciaio.

Grado alcolico: 12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino carico, presenta sentori minerali uniti ad un elegante tostato, fini note di idrocarburo, mandorla dolce e lievi sfumature vegetali. All'assaggio il primo impatto è la salinità, cui segue in progressione un'acidità viva e rinfrescante, componenti che ben dialogano con la ricchezza del vino.

Grape variety: Falanghina 100%

Production area: Outer slopes of the Astroni Crater.

Exposure: east to southeast, 170-216 m a.s.l.

Soil: volcanic origin and a pyroclastic form, certainly linked to the Phlegrean eruptions between 3500 – 5000 years ago, and are defined by a layered subacid or neutral reaction lithological structure, with a major quantity of potassium, phosphorus, calcium oxide, and also reduced carbonates.

Training system: Guyot

Yield: 50 quintals/ha

Harvest: October, Manual

Technical prefermentation: the grapes are harvested by hand and delivered to the winery in small crates. They are destemmed, slightly crushed, and left in pneumatic soft presses where the skins and juice macerate for a few hours.

Fermentation: only the free run must is used and fermented in stainless steel. The first part of the fermentation process is triggered by the work of indigenous yeasts, but later inoculated yeasts natural.

Fermentation temperature: 14° - 18° C

Refining: after alcoholic fermentation, the wine is racked and refined on the lees for at least 6-8 months.

Alcohol content: 12,5%

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A deep straw yellow color. Mineral notes combine with elegant toasted sweet almond and light herbaceous scents. Sapidità is the first impact noted during tasting which is then followed by a lively acidity. These components interact well with the smoothness of the wine.



STRIONE

Campania IGP

Falanghina - **CRU**

Dalle piane più alte, meglio esposte e soleggiate della Vigna agli Astroni, sulle pendici esterne del Cratere Astroni, nasce Strione, nettare di uva Falanghina prodotta solo nelle annate migliori.

Le viti sono allevate a guyot con una resa molto bassa. Le uve macerate con le bucce, per circa metà della fermentazione alcolica, esprimono al meglio le caratteristiche del territorio Flegreo.

Strione was born From the highest, best exposed and sunniest part of Astroni's vineyard on the external slopes of the Astroni Crater, Strione is born, nectar of Falanghina grapes, produced only in the best vintage.

The vines are Guyot trained with a very low yield. The grapes macerated with the skins for about half of the alcoholic fermentation, are the best expression of the characteristics of the Flegrean territory.

Formati disponibili
75cl - 150cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

Vitigno: Falanghina 100%

Zona di produzione: pendici esterne del Cratere degli Astroni.

Esposizione: Sud- Sud-Est

Terreno: i suoli presenti hanno origine vulcanica e forma piroclastica, certamente legata alle ultime eruzioni flegree comprese tra 5000 e 3500 anni fa, definita da una struttura litologica stratificata a reazione neutra o subacida, con importanti dotazioni in potassio, anidride fosforica e ossido di calcio, anche se ridotta di carbonati.

Sistema di allevamento: Guyot

Produzione per ettaro: 50 quintali/ha

Periodo vendemmia e raccolta: Ottobre, Manuale

Tecnica prefermentativa: diraspa - pigiatura. Macerazione in presenza delle bucce per circa la metà della fermentazione alcolica.

Fermentazione: acciaio e tonneaux da 5hl per due settimane.

Temperatura di fermentazione: 12° - 16° C

Malolattica: parziale

Affinamento: “sur lies” in acciaio e legno per 12-18 mesi e 12-18 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Limpido dal colore giallo oro carico, al naso complesso, intenso e persistente, con un bouquet molto ampio che si svela lentamente nel bicchiere.

Prevalgono sentori floreali (camomilla) seguiti da quelli di frutta matura quali l'albicocca e la pesca gialla, presenti piacevoli note agrumate, nel finale leggermente speziato. Freschezza, struttura e persistenza sono nette in bocca, così come la tipica mineralità e sapidità.

Grape variety: Falanghina 100%

Production area: outer slopes of the Astroni Crater.

Exposure: southeast exposure, 216 m a.s.l

Soil: the soils have a volcanic origin and a pyroclastic form , certainly linked to the Phlegrean eruptions between 3500 – 5000 years ago, and are defined by a layered subacid or neutral reaction lithological structure , with a major quantity of potassium, phosphorus, calcium oxide, and also reduced carbonates.

Training system: Guyot

Yield: 50 quintals/ha

Harvest period: October, Manual

Technical prefermentation: destemming-pressing. Maceration with the skins for about half of the alcoholic fermentation period.

Fermentation: steel and 5 hl tonneaux barrels for two weeks.

Fermentation temperature: 12° - 16° C

Malolactic: partial

Refining: 12 to 18 months on the lees in stainless steel / wood and 12-18 months in the bottle.

Alcohol content: 13%

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A clear deep golden yellow color.

A complex, intense and persistent nose with a generous bouquet that slowly rises from the glass.

Floral scents prevail followed by those of mature fruits such as apricots and yellow peaches. Pleasant citrus notes with a lightly spicy finish. Freshness, structure and persistence are noted in the mouth as well as the typical minerality and sapidity; almost tending towards salinity.



TENUTA JOSSA

Campi Flegrei DOP

Bianco - **CRU**

Tenuta Jossa è l'ultimo nato della famiglia Astroni, nel progetto si condensano tutta l'esperienza e lo studio viticolo ed agronomico maturato negli ultimi 20 anni.

La vigna è situata nel Parco Metropolitano delle Colline di Napoli e la parte della vigna a bacca bianca è coltivata principalmente a Falanghina con un saldo di Fiano.

Tenuta Jossa is the last born of the Astroni family, all the experiences and the viticultural and agronomic studies done over the last 20 years are concentrated in the project.

The vineyard is located in the Metropolitan Park of the Hills of Naples and the part of the white grape vineyard is mainly cultivated with Falanghina with a balance of Fiano.

Formati disponibili
75cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

Vitigno: Falanghina, Fiano.

Zona di produzione: collina dei Camaldoli

Altitudine: 243 m e 200 m s.l.m.

Terreno: i suoli di questa area collinare sono prevalentemente caratterizzati dall'evoluzione pedogenetica dovuti e caratterizzati da depositi di passate eruzioni su sottostante tufo giallo, terreni sabbiosi ricchi di pomici e tufi.

Composizione: sabbia 79% limo 19%, argilla 2%

Sistema di allevamento: Guyot.

Produzione per ettaro: 50 quintali/ha

Periodo vendemmia e raccolta: Ottobre, Manuale.

Fermentazione: anfore Clayver e Tava.

Temperatura di fermentazione: 16° - 18° C

Malolattica: parziale

Affinamento: "sur lies" in anfora per 8 mesi ed almeno 6 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 12,5%

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Limpido e consistente dal colore giallo paglierino con sfumature di un verde appena accennato.

Figlio del suolo ribollente dei Campi Flegrei, è un bianco graffiante, dai profumi di cedro, cera d'api e foglia di pomodoro, dalla mineralità gessosa, che volge all'affumicato.

Un vino dal sorso tagliente che delinea in bocca una scia salina da far venir sete di un altro sorso.

***Grape variety:** Falanghina, Fiano.*

***Production area:** Camaldoli hills*

***Altitude:** 243 m and 200 m a.s.l.*

***Soil:** the soils of this hilly area are mainly characterized by pedogenetic evolution due and characterized by deposits of past eruptions on the underlying yellow tuff, sandy soils rich in pumice and tuff.*

***Composition:** sand 79% silt 19%, clay 2%*

***Training system:** Guyot.*

***Yield:** 50 quintals/ha*

***Harvest period:** October, Manual.*

***Fermentation:** Clayver and Tava amphorae.*

***Fermentation temperature:** 16° - 18° C*

***Malolactic:** partial*

***Refining:** "on the lees" in amphora for 8 months and at least 6 months in the bottle.*

***Alcohol content:** 12,5%*

ORGANOLEPTIC

CHARACTERISTICS

Clear and consistent with a straw yellow color with hints of green.

Son of the boiling soil of the Phlegrean fields, it is a scratchy white, with aromas of cedar, beeswax and tomato leaf, with a chalky minerality, which turns to smoky note.

A wine with a sharp sip, which outlines a saline trail in the mouth to make you thirsty for another sip.



TENUTA CAMALDOLI

Campi Flegrei DOP

Piediroso - **CRU**

Da un'accurata selezione dei grappoli provenienti dai filari meglio esposti dalla nostra vigna ai Camaldoli produciamo la nostra Riserva di Piediroso.

Le uve macerano e fermentano in legno di ciliegio ed il vino affina in legno di castagno. Il Tenuta Camaldoli non è chiarificato e non è filtrato e la fermentazione è condotta esclusivamente da lieviti indigeni.

We produce our Piediroso reserve by carefully selecting grapes from the best exposed rows from our vineyard in Camaldoli.

The grapes are fermented and macerated in cherry wood and the wine is aged in chestnut wood. Tenuta Camaldoli is not clarified or filtered, and therefore may contain some sediments on the bottom of the bottle.

Formati disponibili
75cl - 150cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

Vitigno: Piediroso 100%

Zona di produzione: collina dei Camaldoli versante Sud. Interamente contenuta nel comune di Napoli.

Altitudine: 230 - 300 m.s.l.m

Terreno: franco-sabbioso. Il sito presenta orografia declive regolato da ciglionature ampie esposte a sud su matrice tufacea (tufo giallo napoletano 15.000 - 10.000 anni fa) a cui si sovrappongono strati piroclastici legati alle ultime eruzioni flegree comprese tra 5.000 e 3.500 anni fa.

Sistema di allevamento: spalliera con guyot bilaterale - doppio capovolto. I filari sono orientati tendenzialmente a Nord-Sud e presentano sesti di 2m x 1,35m.

Produzione: 3500 piante per ettaro

Periodo vendemmia e raccolta: Ottobre, Manuale.

Tecnica prefermentativa: diraspatura manuale delle migliori uve della Tenuta Camaldoli. Vinificazione in tino tronco conico aperto di ciliegio, follature manuali.

Fermentazione: per opera di lieviti indigeni.

Temperatura di fermentazione: 22° - 26° C

Affinamento: castagno.

Grado alcolico: 12,6%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino di colore rosso rubino, al naso complesso, presenta un evidente profumo mentolato, con sfumature di essenze erbacee (rosmarino) e fondo di frutta a polpa scura, come ribes nero e mora. Toni minerali, chiodi di garofano e uno spunto floreale, come il glicine ne completano il quadro aromatico. Al palato il tannino si caratterizza per finezza e freschezza con un finale minerale e speziato e balsamico.

Grape variety: Piediroso 100%

Production area: southern slopes of the Camaldoli hills. Entirely made in the municipality of Naples.

Altitude: 230-300 m a.s.l.

Soil: predominately sandy. The site features a sloping terrain controlled by a large southern facing embankment on a tufaceous matrix (yellow Neapolitan tuff 10,000 to 15,000 years ago) in which overlapping pyroclastic layers associated with the last Phlegrean eruptions between 3,500 and 5,000 years ago are present.

Training system: espalier with bilateral Guyot system - double overturned. The rows are primarily oriented north-south and have a spacing arrangement of 2m x 1.5m.

Yield: 3500 plants per hectare

Harvest period: October, Manual.

Technical prefermentation: manual destemming of the best grapes from the Camaldoli Estate. Vinification in an open-top truncated cone cherry wood vat. Punching down performed manually.

Fermentation: indigenous yeast fermentation.

Fermentation temperature: 22° - 26° C

Refining: chestnut.

Alcohol content: 12,6%

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A wine with a ruby red color. The nose is complex with a pronounced minty aroma with herbaceous (rosemary) hints and a background of a dark-fleshed fruit such as black currant and blackberry.

Mineral tones, cloves and a hint of floral such as wisteria complete its aromatic bouquet.

Tannins are characterized by finesse and freshness on the palate with a spicy mineral finish



COLLE IMPERATRICE

Campi Flegrei DOP

Falanghina

Si narra che la vite sia entrata in Italia dal porto di Cuma, antica colonia fondata nel 700 a.C. ai piedi dei Campi Flegrei.

I greci avevano l'abitudine di coltivare la vite lasciandola strisciare per terra, ma in Italia questo tipo di allevamento faceva ammuffire l'uva quindi i coloni furono costretti a cercare un'alternativa. Fu così che i primi viticoltori capirono che sollevando la vite da terra ed allevandola su pali di legno, in latino phalangae, si evitava l'insorgere di problemi di botrite. Da questi sostegni nacque il Vinum Album Phalanginum, progenitore della nostra Falanghina.

It has been said that this variety entered in Italy from the port of Cuma, an ancient colony founded in 700 BC at the foot of the Phlegrean Fields. The Greeks cultivated their vines by leaving them to crawl on the ground.

In Italy, however, this type of training system produced moldy grapes. So the settlers were forced to look for an alternative method. This was how the first winemakers understood that by lifting the vines off the ground and attaching them to wooden poles, in Latin phalangae, they avoided the onset of botrytis. From these support systems Vinum Album Phalanginum was born, the ancestor of our Falanghina.

Formati disponibili
37,5cl - 75cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

Vitigno: Falanghina 100%

Zona di produzione: Astroni, 200 m.s.l.m

Terreno: franco - sabbioso, franco - limoso.

Sistema di allevamento: Guyot

Resa: 70 quintali/ha

Vendemmia: fine Settembre, inizio Ottobre, manuale.

Tecnica prefermentativa: criomacerazione.

Fermentazione: acciaio per 2 settimane

Temperatura di fermentazione: 14° - 18° C

Affinamento: “sur lies” in acciaio per 4 mesi e bottiglia.

Grado alcolico: 12% - 12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino limpido e consistente dal colore giallo paglierino con riflessi dorati e sfumature di un verde appena accennato. Al naso intenso, fine e complesso, presenta sentori floreali e note fruttate. Al gusto secco, con una progressione acida -salina rinfrescante e di buona persistenza gustativa.

***Grape variety:** Falanghina 100%*

***Production area:** Astroni, 200 m a.s.l.*

***Soil:** loam - sandy, loam - loamy.*

***Training system:** Guyot*

***Yield:** 70 quintals/ha*

***Harvest:** end of September, first part of October, manual.*

***Technical prefermentation:** cryomaceration.*

***Fermentation:** 2 weeks in stainless steel.*

***Fermentation temperature:** 14° - 18° C*

***Refining:** “sur lies” in steel for 4 months and bottle.*

***Alcohol content:** 12% - 12,5%*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A clear and consistent wine, a straw yellow color with golden hues and hints of green. The nose is intense, fine and complex and presents with floral and fruity notes. It is Dry warm and smooth on the palate. A good freshness and sapidity. A balanced, full-bodied wine with good persistence and intensity.



COLLE ROTONDELLA

Campi Flegrei DOP

Piedirosso

Il Piedirosso è detto anche Per 'e Palummo perché il biotipo originale a maturazione presenta una colorazione rossa del raspo, tale da renderlo simile ad una zampa di un piccione. È un vitigno tipicamente campano o meglio partenopeo, perché diffuso principalmente nelle aree vulcaniche della provincia di Napoli. Mr. Hervé Lorin, antiquario di vini, lo definiva così: "Perfettamente originale, totalmente dimenticato e meraviglioso decadente, non è solamente un grande vino, ma un autentico Cru della maniera antica".

Il Colle Rotondella viene prodotto con le uve provenienti dalla Tenuta Camaldoli.

Piedirosso, also known as Per 'e Palummo because during the maturation, the original biotype stem turns a red color which is similar to a pigeon's leg.

It is a typical Campanian or even better, Neapolitan vine because it is mainly widespread in the volcanic areas of the province of Naples. Mr. Hervé Lorin, an antiquarian of wines, defined it this way: "Perfectly original, totally forgotten and wonderfully decadent. It is not only a great wine, but an authentic old fashioned Cru."

Colle Rotondella is produced with grapes from the Camaldoli Estate.

Formati disponibili
37,5cl - 75cl - 150cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

Vitigno: Piediroso 100%

Zona di produzione: Camaldoli

230-300 m.s.l.m

Terreno: franco-sabbioso di matrice tufacea.

Sistema di allevamento: guyot bilaterale, doppio capovolto

Resa: 60 quintali/ha

Vendemmia: Ottobre, manuale.

Tecnica prefermentativa: macerazione più o meno lunga con delestage.

Fermentazione: acciaio per 1 settimana.

Temperatura di fermentazione: 22° - 26° C

Affinamento: “sur lies” in acciaio per 4 mesi e bottiglia.

Grado alcolico: 12% - 12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino limpido e consistente dal colore rosso rubino con riflessi violacei.

Al naso intenso, fine e complesso, presenta sentori fruttati (piccoli frutti rossi quali ribes e prugne), minerali e floreali (viola e geranio), nonché note tostate ed affumicate tipiche ed inconfondibili di tale vitigno.

Al gusto secco, con un tannino elegante, di grande freschezza e sapidità.

Vino equilibrato e di corpo dalla buona persistenza e intensità.

***Grape variety:** Piediroso 100%*

***Production area:** Camaldoli*

230-300 m a.s.l

***Soil:** predominantly sandy with tuffaceous matrix.*

***Training system:** bilateral guyot, double overturned.*

***Yield:** 60 quintals/ha*

***Harvest:** October, manual.*

***Technical prefermentation:** slightly long maceration with delestage.*

***Fermentation:** 1 weeks in stainless steel.*

***Fermentation temperature:** 22° - 26° C*

***Refining:** “sur lies” in steel for 4 months and bottle.*

***Alcohol content:** 12% - 12,5%*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A clear and consistent wine, a ruby red color with violet hues.

An intense nose, fine and complex, which presents fruity notes (red fruits such as currants and plums), mineral and floral (violet) as well as toasted and smoky notes typical and unmistakable of this grape variety.

A dry, warm, and smooth palate. Good tannins, fresh, and sapid.

A balanced full-bodied wine with good persistence and intensity.



CRATERE BIANCO

Lacryma Christi del Vesuvio Bianco DOP

La fama di questo meraviglioso angolo di mondo ha fatto fiorire miti e leggende: “Dio riconoscendo nel golfo di Napoli un lembo di cielo asportato da Lucifero, pianse e laddove caddero le lacrime divine sorsero le viti del Lacryma Christi”

This wonderful corner of the world has given rise to myths and legends. “God recognized the gulf of Naples as a strip of sky removed by Lucifer. He wept and where his divine tears fell, Lacryma Christi vines arose”

Formati disponibili

75cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

Vitigno: Caprettone, Falanghina
Zona di produzione: Agro Vesuviano.
Terreno: franco - sabbioso.
Sistema di allevamento: pergola bassa e cordone speronato.
Resa: 70-80 quintali/ha
Vendemmia: Ottobre, manuale.
Tecnica prefermentativa: criomacerazione.
Fermentazione: acciaio per 2 settimane
Temperatura di fermentazione: 18° - 20° C
Affinamento: “sur lies” per alcuni mesi e bottiglia.
Grado alcolico: 12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo carico con notazioni verdognole.
Al naso prevale un sentore di albicocca e di erbe selvatiche, ma anche note minerali che ne completano il corredo aromatico.
In bocca strutturato, rotondo e persistente.

***Grape variety:** Caprettone, Falanghina
Production area: Agro Vesuviano.
Soil: predominately sandy.
Training system: low arbour and cordon spur system.
Yield: 70-80 quintals/ha
Harvest: October, manual.
Technical prefermentation: cryomaceration.
Fermentation: 2 weeks in stainless steel.
Fermentation temperature: 18° - 20° C
Refining: a few months on the lees in stainless steel and in bottle.
Alcohol content: 12,5%*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

*Yellow in color with greenish notations.
The nose is dominated by a hint of apricot and wild herbs, while mineral notes complete the aromatic bouquet.
It is structured, full and persistent in the mouth.*



CRATERE ROSSO

Lacryma Christi del Vesuvio Rosso DOP

La fama di questo meraviglioso angolo di mondo ha fatto fiorire miti e leggende: “Dio riconoscendo nel golfo di Napoli un lembo di cielo asportato da Lucifero, pianse e laddove caddero le lacrime divine sorsero le viti del Lacryma Christi”

This wonderful corner of the world has given rise to myths and legends. “God recognized the gulf of Naples as a strip of sky removed by Lucifer. He wept and where his divine tears fell, Lacryma Christi vines arose”

Formati disponibili

75cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

Vitigno: Piediroso, Aglianico.

Zona di produzione: Agro Vesuviano.

Terreno: franco - sabbioso.

Sistema di allevamento: pergola bassa e cordone speronato.

Resa: 70-80 quintali/ha

Vendemmia: Ottobre, manuale.

Tecnica prefermentativa: macerazione più o meno lunga con delestage.

Fermentazione: acciaio per 2 settimane

Temperatura di fermentazione: 24° - 26° C

Affinamento: in acciaio e bottiglia.

Grado alcolico: 12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso intenso, al naso presenta un'ampia complessità con evidenti note speziate accompagnate da profumi di liquirizia, fieno e leggere sfumature di violetta. In bocca è dotato di buona persistenza, freschezza e struttura.

***Grape variety:** Piediroso, Aglianico.*

***Production area:** Agro Vesuviano.*

***Soil:** predominately sandy.*

***Training system:** low arbour and cordon spur system.*

***Yield:** 70-80 quintals/ha*

***Harvest:** October, manual.*

***Technical prefermentation:** slightly long maceration with delestage.*

***Fermentation:** 2 weeks in stainless steel.*

***Fermentation temperature:** 24° - 26° C*

***Refining:** in stainless steel and bottle.*

***Alcohol content:** 12,5%*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

An intense red color.

The nose presents a generous complexity with evident spicy notes accompanied by fragrances of licorice, straw, and slight nuances of violet.

It has a good persistence, freshness and structure in the mouth.



GRAGNANO

Penisola Sorrentina

DOP

In Penisola Sorrentina, meta ambita del turismo internazionale, si produce, in aree molto limitate e in condizioni di viticoltura estrema, un vino frizzante di eccellente qualità e grande tradizione: il Gragnano.

“Un piccolo vino, ma insuperabile” così lo definiva Mario Saldati.

Ottenuto dall'unificazione di differenti tipologie di uve, quali l'Olivella, lo Sciascinoso, il Per'e Palummo (Piedirosso), l'Aglianico e altre varietà coltivate all'interno dei comuni della Penisola Sorrentina.

Sorrento Peninsula is a popular destination for an international tourism.

In very limited areas and in extreme viticulture conditions, a sparkling wine of excellent quality and great tradition is produced; Gragnano.

“A small but insurmountable wine” as defined by Mario Saldati.

It is produced by unifying different types of grapes such as Olivella, Sciascinoso, Per'e Palummo (Piedirosso), Aglianico and other varieties grown in the municipalities of the Sorrento Peninsula.

Formati disponibili
75cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

Vitigno: Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso ed altre varietà minori.
Zona di produzione: Penisola Sorrentina.
Terreno: sabbioso.
Sistema di allevamento: pergola bassa.
Resa: 80 quintali/ha
Vendemmia: Settembre-Ottobre, manuale.
Tecnica prefermentativa: macerazione prefermentativa a freddo per alcuni giorni.
Fermentazione: acciaio.
Temperatura di fermentazione: 16° - 18° C
Rifermentazione: autoclave per 30 giorni.
Affinamento: in bottiglia.
Grado alcolico: 11,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino che tende allo scuro, profumo vinoso e campestre.
Frizzantino con spuma evanescente, presenta un aroma e un retrogusto di affumicato.

***Grape variety:** Piedirosso, Aglianico.
Production area: Agro Vesuviano.
Soil: predominately sandy.
Training system: low arbour and cordon spur system.
Yield: 70-80 quintals/ha
Harvest: October, manual.
Technical prefermentation: slightly long maceration with delestage.
Fermentation: 2 weeks in stainless steel.
Fermentation temperature: 24° - 26° C
Refining: in stainless steel and bottle.
Alcohol content: 12,5%*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

*An intense red color.
The nose presents a generous complexity with evident spicy notes accompanied by fragrances of licorice, straw, and slight nuances of violet.
It has a good persistence, freshness and structure in the mouth.*



ASTRO BRUT

Campi Flegrei DOP

Falanghina Spumante

Ottenuto da uve Falanghina coltivate sui suoli vulcanici dei Campi Flegrei, Astro è vinificato con il metodo Charmat e fatto affinare sulle fecce fini per almeno 4-6 mesi.

Made from Falanghina grapes grown in the volcanic soils of the Phlegrean Fields. Astro is vinified by the Charmat method and refined on the lees for at least four/ six months.

Formati disponibili
75cl - 150cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

Vitigno: Falanghina 100%
Zona di produzione: Campi Flegrei.
Terreno: franco - sabbioso.
Sistema di allevamento: Guyot.
Resa: 80 quintali/ha
Vendemmia: Settembre, manuale.
Tecnica prefermentativa: criomacerazione.
Fermentazione: acciaio per 2 settimane.
Temperatura di fermentazione: 14° - 18° C
Rifermentazione: metodo Charmat
per 4-6 mesi.
Affinamento: “sur lies” in acciaio per
alcuni mesi.
Grado alcolico: 12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage abbastanza numeroso e persistente e di grana fine. Al naso complesso, elegante e intenso, manifesta sentori di fiori bianchi, frutta fresca e gradevoli note minerali. Al gusto è abboccato e abbastanza caldo. Buona la persistenza, la struttura e l'acidità. Fine, morbido ed equilibrato.

***Grape variety:** Falanghina 100%*
***Production area:** Campi Flegrei.*
***Soil:** predominately sandy.*
***Training system:** Guyot.*
***Yield:** 80 quintals/ha*
***Harvest:** September, manual.*
***Technical prefermentation:** cryomaceration.*
***Fermentation:** 2 weeks in stainless steel.*
***Fermentation temperature:** 14° - 18° C*
***Refermentation:** Charmat method for 4/6
months.*
***Refining:** On the lees in stainless steel for
some months.*
***Alcohol content:** 12%*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

*Straw yellow color with greenish hues.
Numerous, persistent perlage of fine grain.
The nose is complex, elegant and intense.
It shows hints of white flowers, fresh fruit
and pleasant mineral notes. The taste is
sweet and quite warm. Good persistence,
structure and acidity. Fine, smooth and
balanced.*



ASTRO EXTRA DRY

Campi Flegrei DOP

Falanghina Spumante

Ottenuto da uve Falanghina coltivate sui suoli vulcanici dei Campi Flegrei, Astro è vinificato con il metodo Charmat e fatto affinare sulle fecce fini per almeno 4-6 mesi.

Made from Falanghina grapes grown in the volcanic soils of the Phlegrean Fields. Astro is vinified by the Charmat method and refined on the lees for at least four/ six months.

Formati disponibili
75cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

Vitigno: Falanghina 100%
Zona di produzione: Campi Flegrei.
Terreno: franco - sabbioso.
Sistema di allevamento: Guyot.
Resa: 80 quintali/ha
Vendemmia: Settembre, manuale.
Tecnica prefermentativa: criomacerazione.
Fermentazione: acciaio per 2 settimane.
Temperatura di fermentazione: 14° - 18° C
Rifermentazione: metodo Charmat
per 4-6 mesi.
Affinamento: “sur lies” in acciaio per
alcuni mesi.
Grado alcolico: 12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage abbastanza numeroso e persistente e di grana fine. Al naso complesso, elegante e intenso, manifesta sentori di fiori bianchi, frutta fresca e gradevoli note minerali. Al gusto è abboccato e abbastanza caldo. Buona la persistenza, la struttura e l'acidità. Fine, morbido ed equilibrato.

***Grape variety:** Falanghina 100%*
***Production area:** Campi Flegrei.*
***Soil:** predominately sandy.*
***Training system:** Guyot.*
***Yield:** 80 quintals/ha*
***Harvest:** September, manual.*
***Technical prefermentation:** cryomaceration.*
***Fermentation:** 2 weeks in stainless steel.*
***Fermentation temperature:** 14° - 18° C*
***Refermentation:** Charmat method for 4/6
months.*
***Refining:** On the lees in stainless steel for
some months.*
***Alcohol content:** 12%*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

*Straw yellow color with greenish hues.
Numerous, persistent perlage of fine grain.
The nose is complex, elegant and intense.
It shows hints of white flowers, fresh fruit
and pleasant mineral notes. The taste is
sweet and quite warm. Good persistence,
structure and acidity. Fine, smooth and
balanced.*

ASTRO ROSÉ BRUT

Vino spumante

Ottenuto da uve Piediroso e Aglianico.

Astro è vinificato con il metodo Charmat e fatto affinare sulle fecce fini per almeno 6 mesi.

*Obtained from Piediroso and Aglianico grapes.
Astro is vinified using the Charmat method and
aged on the fine lees for at least 6 months.*



Formati disponibili

75cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

Vitigno: Piediroso, Aglianico
Zona di produzione: Campaniat
Terreno: franco-sabbioso, argilloso-calcareo.
Sistema di allevamento: Doppio Guyot.
Resa: 80 quintali/ha
Vendemmia: Settembre, manuale.
Tecnica prefermentativa: criomacerazione.
Fermentazione: acciaio per 2 settimane.
Temperatura di fermentazione: 14° - 18° C
Rifermentazione: metodo Charmat per 6 mesi.
Affinamento: “sur lies” in acciaio per alcuni mesi.
Grado alcolico: 12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino brillante, perlage persistente e di grana fine.

Al naso è elegante con sentori di Fragoline selvatiche, frutta rossa fresca e melagrana seguiti da piacevoli note floreali di rosa e peonia.

Al gusto è caldo, secco, minerale con sentori di grafite di grande sapidità, Ampio nella struttura.

Buona la persistenza, fine, morbido ed equilibrato.

Una bollicina con una grande piacevolezza e bevibilità, ottimo come aperitivo, ma si presta egregiamente ad abbinamenti con salumi e formaggi di media stagionatura, nonché con i fritti sia di terra che di mare e con la cucina di pesce più grassa ed elaborata.

***Grape variety:** Piediroso, Aglianico
Production area: Campania
Soil: loam – sandy, clayey-calcareous
Training system: Double Guyot.
Yield: 80 quintals/ha
Harvest: September, manual.
Technical prefermentation: cryomaceration.
Fermentation: 2 weeks in stinless steel.
Fermentation temperature: 14° - 18° C
Refermentation: Charmat method for 6 months.
Refining: On the lees in stainless steel for some months.
Alcohol content: 12%*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color Brilliant ruby red, persistent and fine-grained perlage.

The nose is elegant with hints of wild strawberries, fresh red fruit and pomegranate followed by pleasant floral notes of rose and peony.

The taste is warm, dry, mineral with hints of graphite of great flavor, broad in structure.

Good persistence, fine, soft and balanced.

A bubble with great pleasure and drinkability excellent as an aperitif, but it lends itself very well to combinations with cured meats and medium-aged cheeses, as well as with both land and sea fried foods and with fattier and more elaborate fish cuisine.