

## TRENTAPIOLI – Asprinio d’Aversa doc Spumante Brut Metodo Martinotti Millesimo 2016



### **Zona di produzione**

Vigneto storico ad Alberata presente nel Comune di Casapesenna, nell'Agro Aversano.

### **Vitigno**

Asprinio d’Aversa 100%

### **Terreno**

Alluvionale, di origine vulcanica, di medio impasto

### **Coltivazione**

Vite allevata nella tipica Alberata Aversana alta 15 metri, maritata ai pioppi

### **Resa per ettaro**

Nella vendemmia 2016 la resa è stata di 80 q.li per ettaro

### **Vendemmia**

La raccolta è manuale in cassette da 18 kg ed avviene con l'utilizzo delle caratteristiche scale a pioli alte fino a 18 metri. La vendemmia 2016 è iniziata il 23 Settembre ed è terminata il giorno 26 Settembre. La vendemmia ad alberata è un esempio unico al mondo.

### **Vinificazione e Spumantizzazione**

Dopo la pigiatura, il mosto viene immediatamente separato dalle bucce ed avviato in autoclave per la presa di spuma.

### **Affinamento**

Il TRENTAPIOLI è maturato sui propri lieviti in autoclave per circa 90 gg. Per le peculiarità uniche del vitigno, il TRENTAPIOLI può essere degustato anche a distanza di qualche anno.