

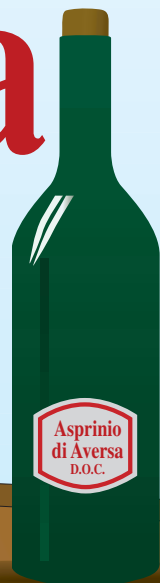
# Asprinio di Aversa



Regione Campania  
Assessorato all'Agricoltura  
Se.SIRCA

# DOC

# Asprinio di Aversa DOC



# Asprinio di Aversa

## storia e territorio

Avete mai visto viti che si arrampicano, “maritate” al pioppo, verso il cielo fino a raggiungere i 15 metri di altezza, fornendo delle imponenti barriere verdi, cariche di grappoli? Uve che per essere raccolte impongono ai viticoltori equilibristi incredibili su altissime scale? Viti, inoltre, franche di piede, come in era pre-fillosserica? Queste sono alcune delle caratteristiche che rendono unico, ineguagliabile l’Asprinio di Aversa, il “grande, piccolo vino” di Mario Soldati. “*E come era difficile trovargli fratelli, cugini, parenti anche lontani ... Non c’è bianco al mondo così assolutamente secco come l’Asprinio: nessuno che non si può immaginare se non lo si gusta*”. Le caratteristiche fisiologiche del vitigno Asprinio, coltivato solo nella zona aversana, ne fanno, oltre ad un vino “*allegro, leggero, brioso*” (Veronelli), uno spumante elegante, eccezionalmente buono, molto ricercato per la sua naturale freschezza. L’area di produzione include 22 comuni, ricadenti nelle province di Caserta e di Napoli.



## i vini

### Asprinio di Aversa Bianco (\*)

*Colore:* paglierino, più o meno carico. *Odore:* intenso, fruttato, caratteristico. *Sapore:* secco, fresco, caratteristico. *Vitigni:* Asprinio (min. 85%), altri (max 15%). *Gradazione alcolica min.:* 10,5%. *Produzione max:* 120 qli/Ha, nel caso di controspalliera; 4 kg/mq di parete verde nel caso di alberata. *Alleanze tra vino e pietanze:* insalate di mare, frutti di mare, specie se crudi, frittiture di scoglio e crostacei, soufflé di verdure; tradizionale è l’abbinamento con *prosciutto e mozzarelle di Aversa*.

### Asprinio di Aversa Spumante (\*)

*Spuma:* fine e persistente. *Colore:* paglierino, più o meno intenso. *Odore:* fine, fragrante, caratteristico. *Sapore:* secco, fresco, caratteristico. *Vitigni:* Asprinio in purezza. *Gradazione alcolica min.:* 11,50%. *Produzione max:* 120 qli/Ha, nel caso di controspalliera; 4 kg/mq di parete verde nel caso di alberata. *Alleanze tra vino e pietanze:* perfetto come aperitivo o per menù raffinati in bianco a tutto pasto; è in eccellente armonia con rane indorate e fritte o anguille di fosso fritte.

(\*) In etichetta potrà figurare la dicitura “*da vigneti ad alberata*” o “*alberata*” solo se le uve provengono esclusivamente da vigneti allevati con tale forma di allevamento, tradizionale per la zona.

## dati economici

La superficie iscritta all’albo dei vigneti è pari a 108,08 Ha. Nella vendemmia 2002 sono stati prodotti 2.633 Hl di vino DOC Asprinio di Aversa che rappresentano l’1,47% del totale della produzione a denominazione di origine regionale.

## riconoscimento

Il vino Asprinio di Aversa ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata con Decreto Presidente della Repubblica del 31/07/1993, modificato con successivo Decreto Ministeriale del 09/02/1994.