



REGIONE CAMPANIA

Assessorato Agricoltura
*Direzione Generale per le Politiche Agricole,
Alimentari e Forestali*

SPUMANTI CAMPANI

Una rassegna di etichette di bollicine

prima edizione
2016

A cura di:

Regione Campania

Dipartimento della Salute e delle Risorse Naturali.

Direzione Generale per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Unità Operativa Dirigenziale 18 Servizio Territoriale Provinciale Napoli

Unità Operativa Dirigenziale 17 Servizio Territoriale Provinciale Caserta.

Coordinamento Generale

Filippo Diasco

Coordinamento operativo

Giampaolo Parente

Organizzazione

Alfredo Lassandro, Arcangelo Scherillo

Redazione

Antonio Capuano, Pasquale Iannotta, Giuseppe Mocerino

Contributo esperti territoriali

Roberto Di Meo - Presidente dell'Associazione Enologi Enotecnici

Campania

Andrea D'Ambra - Enologo

Si ringrazia per la collaborazione

Francesco Basile, Umberto De Nicola, Umberto Della Peruta, Clementina Diglio, Cesare Moretta, Michele Nuzzo, Giacomo Toscano

Impaginazione e stampa

Zaccaria srl - Napoli

Sommario

Premessa	pag.	5
Introduzione	»	7
Un po' di storia... <i>R. Di Meo</i>	»	11
L'esperienza del "Calimera" metodo classico dell'isola d'Ischia <i>A. D'Ambra</i>	»	13
Metodi di produzione	»	15
Tipologie	»	18
Bollicine: istruzioni per l'uso	»	19
Memorandum	»	25
Il quadro nazionale	»	27
L'ambito regionale	»	29
Principali vitigni	»	31
Indice delle DOP	»	36
Le imprese enologiche	»	37
Schede tecniche		
Metodo Classico	»	39
Metodo Martinotti/Charmat	»	71
Metodo Ancestrale	»	123



Ecco pubblicata la prima edizione della "Rassegna" dedicata agli spumanti campani, progetto editoriale che si inserisce in una complessiva strategia di valorizzazione e promozione dell'offerta enologica di qualità della Campania posta in essere dall'Assessorato Regionale per l'Agricoltura, un'offerta che deve dimensionarsi in una arena competitiva sempre più agguerrita e attenta alle esigenze e innovazioni dei mercati e in cui le regioni italiane si rapportano con crescenti investimenti in immagine e comunicazione.

Riteniamo, dunque, che questo lavoro possa costituire una opportunità per le piccole e medie imprese campane che non dispongono di sufficienti capitali da investire in promozione, per far conoscere e apprezzare, sia agli operatori sia a un pubblico di appassionati, la loro produzione spumantistica.

Come più volte asserito, quella enologica campana è una filiera produttiva di notevole importanza per l'economia agricola regionale, in grado com'è di qualificare l'offerta agricola nel suo complesso e, quando orientata alle produzioni di maggiore pregio, di innescare attività economiche collaterali di grande valenza.

Ciò motiva una attenzione particolare verso questo comparto tra i più reattivi, cresciuto moltissimo in questi ultimi decenni sia in numero di imprese sia in termini quantitativi di produzioni a marchio collettivo.

Sicché, oggi, il vino è sicuramente tra i più importanti asset delle esportazioni agroalimentari regionali.

Accanto alla produzione di vini fermi di qualità sta prendendo piede una significativa produzione di vini spumanti prodotti con i vitigni autoctoni della Campania che, incontrando crescenti favori degli addetti ai lavori e dei consu-

matori, sta incrementando quote di mercato soprattutto in ambito regionale.

L'auspicio è che le imprese campane possano trovare nuovi spazi commerciali, ampliare le vendite e la dimensione, puntando sulla qualità delle produzioni e sulla valorizzazione dei vitigni indigeni di antica storia e lignaggio di questa regione.

Dr Filippo Diasco

*Direttore Generale per le Politiche Agricole,
Alimentari e Forestali
della Regione Campania*

Introduzione

È così! Che sia autunno o primavera, estate o inverno, l'effervescenza nei bicchieri accompagna le diverse atmosfere, le diverse giornate, i diversi umori, i diversi piatti sulla tavola.

Le bollicine sono per tutte le stagioni e per tutte le cucine!

Abbandoniamo l'idea del suo consumo solo in particolari occasioni, Capodanno che sia o ricorrenze varie e abituiamoci al suo consumo quotidiano, a tutto pasto: dai piatti freddi alla cucina di mare, dalle verdure ai sapori più "robusti", ai formaggi e così via.

Lo spumante, infatti, è ideale per infondere buonumore facilitando sorrisi, rendere più gradevole le conversazioni, favorire uno stato d'animo più lieto, sereno e, finanche, più ottimista.

È leggerezza, freschezza, aromaticità, eleganza; è brioso, è giovane e femminile se è vero come è vero che il suo consumo aumenta tra le donne.

La scelta delle tipologie è ampia e per tutti i gusti, e dipende dal suo residuo zuccherino: pas dosè (dosaggio zero), extra brut (molto secco), brut (secco), extra dry (secco morbido), dry (poco dolce), demi sec (amabile) e doux (dolce).

Il demi sec e doux si prestano particolarmente all'accompagnamento di dessert e sono prerogativa di vitigni aromatici.

Il pas dosè è per palati esperti mentre l'extra dry è ottimo anche come aperitivo. Ma non bisogna essere temerari nel cercare di abbinare alle varie ricette la giusta tipologia.

I metodi di spumantizzazione sono diversi, i più utilizzati sono il metodo classico (o metodo champenoise o metodo tradizionale o metodo della rifermentazione in bottiglia) e il metodo Martinotti / Charmat (o metodo delle rifermentazione in autoclave o metodo italiano).

Cosa cambia? Il metodo classico prevede la spumantizzazione in bottiglia, sì che il vino resti a contatto con i lieviti per un lungo periodo. In cantina, le bottiglie vengono poste in posizione inclinata verso il basso e ruotate periodicamente. I tempi sono lunghi e le operazioni impegnative.

Il metodo Martinotti/Charmat prevede la fermentazione in autoclave. È la tecnica meno costosa, più veloce e atta all'ottenimento di spumanti freschi.

Questo metodo non è una alternativa o secondario a quello classico, sia ben chiaro, ma costituisce un procedimento per chi vuole esaltare gli aromi primari e avere vini più versatili e giovani.

In questa "Rassegna", in prima edizione, si contano molte e importanti etichette di bollicine della Campania: spumanti di Falanghina, Asprinio, Coda di Volpe, Aglianico, e di altri vitigni autoctoni della regione.

La Campania non vanta una cultura storica spumantistica pari a quella di talune regioni italiane ben più strutturate e tradizionali, ma è pur vero che – dalla fine degli anni ottanta – si registrano apprezzabili sviluppi da parte di aziende del territorio.

Certo, vi è bisogno di tempo perché questo segmento possa diventare – in primis – una filiera chiusa e acquisire il "background" necessario per addivenire a dei livelli qualitativi (e quantitativi) sempre più elevati.

Non si tratta, tuttavia, di questioni di latitudini, di aree geografiche predefinite: la Campania può produrre ottimi spumanti che, grazie ai suoi vitigni autoctoni che ben si prestano – per così dire – alla spumantizzazione, si possono ottimamente identificare con il territorio in una intima simbiosi, in un mutualismo – si lasci il termine – dagli sviluppi molto interessanti e di lungo periodo.

Il consumo di vino, inoltre, e in generale come evidenziato da accreditate ricerche, diminuisce nella fasce demografiche più alte e aumenta la penetrazione tra i giovani e le donne che preferiscono vini freschi e con minore titolo al-

colometrico (complice le norme sulla guida in stato di ebbrezza).

Non a caso, le migliori performance commerciali di questi ultimi anni sono appannaggio delle "bollicine".

Allora perché non cogliere il momento favorevole e operare scelte significative e strategiche di crescita?

Assecondare il mercato significa aumentare i volumi di affari, pianificare nuovi investimenti e favorire lo sviluppo della competitività.

Senza, tuttavia, assopire quella grande passione per i vini fermi di qualità di questa terra estremamente vocata alla coltivazione della vite.

Dr Giampaolo Parente

Dirigente UOD 18 e 17 della Regione Campania





Un po' di storia...

a cura di **Roberto Di Meo**,
Presidente Associazione
Enologi Enotecnici Campania

La storia dello spumante campano è legata soprattutto alle attività viti-vinicole della Scuola Enologica di Avellino, improntate anche alla espressione dei vitigni autoctoni irpini nella versione spumante.

Infatti, già un secolo fa, il dr. Elio Gramignani, direttore della Cattedra Ambulante dell'Agricoltura di Avellino, descrisse così il Greco di Tufo: *"È stato creato per essere posto in commercio racchiuso ed intolettato in una bottiglia di spumante classico"*.

Inoltre, nel 1932 il Principe Umberto di Savoia, accompagnato dalla consorte, all'inaugurazione della mostra dei vini irpini, visitando lo stand dell'azienda agraria Di Marzo di Tufo (AV) e assaggiando lo spumante ottenuto dal vitigno Greco di Tufo, disse: *"Conosco ed apprezzo questo spumante più di molti altri; anche la Principessa lo preferisce"*.

Negli anni seguenti le sperimentazioni della Scuola Enologica portarono a produrre anche uno spumante dal vitigno Fiano di Avellino.

In seguito l'attività spumantistica in Campania, grazie all'impegno e al lavoro di alcuni enologi che individuarono le varietà per la realizzazione di una buona base spumante, ha avuto ulteriori sviluppi.

Primo fra tutti l'Asprinio d'Aversa, che già nel 1985 divenne oggetto di studio e sperimentazione, attraverso le prime rifermentazioni in bottiglia eseguite dall'enologo Gennaro Martusciello.

Il fascino delle Alberate, e il carattere duro e spigoloso di queste uve si sposava perfettamente con le bollicine, e

subito si capì che lo spumante e l'Asprinio erano fatti l'uno per l'altro.

Numerosi sono i vitigni e le zone del territorio regionale che hanno dimostrato vocazione a produrre vini spumanti di particolare pregio qualitativo.

In particolare il territorio ha valorizzato appieno negli ultimi venti anni la ricchezza rappresentata dai vitigni autoctoni espressi in questa versione effervescente.

Si tratta di vitigni da cui si ottengono vini particolarmente freschi ed eleganti, minerali e sapidi, il cui stile si è fatto apprezzare, soprattutto negli ultimi anni, sui mercati nazionale ed internazionale attenti alla biodiversità viticola.

È sulla base di queste considerazioni che si inserisce la produzione di spumanti, oggi caratterizzata sia da rifermentazioni in bottiglia sia da rifermentazioni in autoclave, con tipologie zuccherine che vanno dall'extra brut al dolce.

Attualmente in Campania si produce circa un milione di bottiglie di spumante, ottenute da varietà diverse come l'Asprinio, la Falanghina, il Greco, il Fiano, il Coda di volpe e l'Aglianico.

Il successo che stanno registrando queste produzioni lascia intravedere ulteriori futuri sviluppi nella produzione di spumanti dai vitigni autoctoni campani.

L'esperienza del "Calimera" metodo classico dell'isola d'Ischia

a cura di **Andrea D'Ambra**, Enologo

Nel 1983 il giovane enologo Andrea d'Ambra fonda la "Andrea d'Ambra snc" per la produzione di un vino spumante metodo tradizionale dell'isola d'Ischia.

Tra i primi spumanti a metodo classico (rifermentazione in bottiglia) del centro sud Italia la produzione inizia in un antico cellaio scavato nel tufo verde in località Calimera nel comune di Serrara Fontana.

Non a caso è scelta la zona dove i cellai hanno sempre avuto temperature molto basse per la conservazione del vino.

Andrea d'Ambra inizia a selezionare le uve Biancolella del comune più alto dell'isola (Fontana) per ottenere i vini base con maggior corredo acidico (specie acido malico) e minor tenore zuccherino, caratteristiche essenziali per la rifermentazione dei vini in bottiglia.

La produzione si attesta sulle 15.000 bottiglie annue che rispettano le classiche ed affascinanti fasi del processo di trasformazione: tirage, remuage, sboccatura, affinamento per minimo 18 mesi.

In quegli anni, nonostante il prezzo della bottiglia di Calimera sia elevato, la produzione ha immediato successo di vendita specie su enoteche, ristoranti e privati non solo di Ischia ma anche di Napoli e provincia.

Nel 1986 Andrea d'Ambra cambia le uve per la produzione di vino base passando dalla varietà Biancolella al Piediroso, vinificato in bianco: questo per dare maggior caratterizzazione al prodotto.

Riviste specializzate del settore e non, rivolgono a questa particolare "chicca" dell'isola d'Ischia particolare attenzione.

La produzione cessa nel 1995 quando Andrea d'Ambra (già enologo di Casa d'Ambra dal 1985) si dedica completamente alla produzione dei vini di Casa d'Ambra di cui oggi è l'unico titolare ed enologo.



Metodi di produzione

Metodo classico

O metodo *Champenoise*, consiste nella spumantizzazione in bottiglia dove il vino rimane a contatto dei lieviti per molti mesi.

È il metodo più laborioso, impegnativo e più lungo, dà origine a spumanti con accentuata percezione dei lieviti.

Si parte, in genere, da uve vendemmiate con un certo anticipo rispetto alla maturazione, sì da avere valori più accentuati di acidità e ridotti contenuti di zucchero.

La prima fermentazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata.

Al vino base si aggiunge del "*liqueur de tirage*", una miscela di vino, zucchero e lieviti selezionati (seconda fermentazione).

Dopo l'imbottigliamento il vino viene lasciato rifermentare in cantina per lunghi periodi: le bottiglie vengono poste in posizione inclinata verso il basso e ruotate ogni giorno di un quarto di giro con l'aumento progressivo dell'incli-



nazione stessa fino ad arrivare “in punta”, ossia in posizione verticale rovesciata.

Ciò consente il deposito dei lieviti sul tappo e facilita la sua eliminazione.

Con la sboccatura, infatti, si provvede all’apertura della bottiglia per l’eliminazione dei lieviti ed il rabbocco con il *liqueur d’expédition* (liquore di spedizione), costituito da vino bianco molto fine, acquavite e saccarosio (ma ogni azienda possiede la sua ricetta segreta).

Quando non viene utilizzato il saccarosio si hanno spumanti *Brut Nature, Dosage Zéro o Pas Dosé*

La crescente quantità di *liqueur d’expédition* porta a realizzare spumanti *extra brut, brut, extra dry, dry o sec, demisec o abboccato e dolce*.

Metodo Martinotti o Charmat

Metodo più recente e più veloce rispetto al metodo classico, è stato ideato dall’italiano *Martinotti* ma successivamente diffuso dal francese *Charmat*.

È particolarmente indicato per la produzione di spumanti che devono mantenere ed esaltare il carattere aromatico delle loro uve di partenza.

Prevede la rifermentazione e quindi la presa di spuma in autoclave.

Dai costi di produzione chiaramente più ridotti, non è da considerarsi – tuttavia – una semplice alternativa al metodo classico.

Il metodo *Martinotti/Charmat*, infatti, esalta gli aromi primari dei vitigni di origine, per cui è ideale per quei vitigni aromatici e semiaromatici: questi spumanti trovano proprio nei profumi dell’uva la loro peculiarità.

Il vino viene refrigerato, chiarificato, filtrato e passato – a pressione costante - in un’altra autoclave dove riceve le ultime aggiunte.



Da qui, poi, sempre in condizioni di pressione costante, è imbottigliato.

Lo stesso metodo di produzione con una permanenza prolungata sulle fecce (9-12 mesi) è noto come *Charmat lungo*.

Tipologie

Le tipologie degli spumanti devono essere riportate obbligatoriamente nell'etichetta.

Esistono varie tipologie di spumante, ognuna relativa alla quantità di zucchero residuo.

Quando non viene utilizzato il saccarosio nel *liqueur d'expédition* si hanno spumanti *Brut Nature*, *Dosage Zéro* o *Pas Dosé*.

Di seguito le altre tipologie:

- ◆ *Extra Brut*: tenore zuccherino tra 0 e 6 g/l.
- ◆ *Brut*: inferiore a 12 g/l.
- ◆ *Extra Dry*: compreso tra 12 e 17 g/l
- ◆ *Dry (secco, asciutto)*: compreso tra 17 e 32 g/l.
- ◆ *Demi-Sec (abboccato, medium dry)*: compreso tra 32 e 50 g/l
- ◆ *Dolce*: superiore a 50 g/l.

Bollicine: istruzioni per l'uso

Di seguito, alcune sintetiche elementari informazioni utili per una migliore conoscenza degli spumanti.

Il tappo

Il tappo del vino spumante si distingue per la tipica forma a fungo.

Va detto che questa forma viene assunta dal sughero a seguito di un forzato inserimento nella bottiglia e dalla pressione interna che si aggira intorno alle 6 atmosfere.

Esso si compone di due parti: la parte alta ed esterna alla bottiglia detta "testa", la cui conformazione è causata dalla pressione effettuata con una macchina che applica anche la gabbietta, con la funzione di garantire la tenuta del tappo, e il "corpo" che è la parte interna costituita da due rondelle di sughero incollate.



La bottiglia

La classica bottiglia dello spumante si chiama sciampagnotta ed ha una capacità di 75 cl.; si presenta più spessa e resistente rispetto alle normali bottiglie da vino in quanto deve resistere alla pressione interna del vino.

Vi sono vari formati di bottiglie per lo spumante che assumono nomi diversi a seconda della loro capacità.



Il bicchiere per lo spumante

Attualmente si è diffuso un formato di bicchiere che ha caratteristiche intermedie tra il classico "tulipano ed il "flute", denominato *Half Flute* o *Half Glass*.

La forma di questo tipo di bicchiere consente di apprezzare sia il *perlage* sia gli aromi.

Va detto però che per gli spumanti dolci si preferisce ancora utilizzare la famosa coppa per apprezzare i profumi, ma al di là del positivo effetto scenografico questo bicchiere non trattiene a lungo le peculiarità del vino.



La tecnica di servizio

La temperatura di servizio rappresenta un fattore importante per poter degustare al meglio un vino spumante.

Porre in cella frigo lo spumante per abbreviare il tempo di raffreddamento non è un'operazione raccomandata; sicché è preferibile porre in frigo 3-4 ore prima la bottiglia per ottenere una temperatura che varia dagli 8 ai 12° a seconda del grado di acidità e della struttura dello spumante.

Gli spumanti bianchi dolci e aromatici possono essere degustati a temperature basse (8-10°), grazie alla loro buona aromaticità; gli spumanti dolci rossi andrebbero meglio a temperature comprese tra i 10 e i 12° e sino ai 14°, poiché la tannicità sommata alla bassa temperatura potrebbe farsi sentire.

Per gli spumanti prodotti con metodo *Charmat*, le temperature ideali sono fra gli 8 e i 10°.



Queste temperature, tuttavia, possono essere incrementate di un paio di gradi se si vuole degustare un millesimato o uno spumante metodo *Classico*, in modo da apprezzare la finezza degli aromi complessi.

Perché i vini spumanti vanno serviti freddi?

Le temperature inferiori esaltano l'acidità indotta anche dalla CO_2 (anidride carbonica), rendendo più gradevole la degustazione.

Valutazione dello spumante

Il vino va versato nel bicchiere con particolare calma, così da evitare una eccessiva perdita di CO_2 .

Si procede, dunque, ad effettuare un attento esame visivo del vino.

Si potrà notare la formazione di una abbondante spuma in superficie; dopo di ciò si avrà la formazione di una spuma meno abbondante e vistosa (una spuma con grana non troppo spessa e né troppo sottile è segno di qualità).

Quest'ultima formerà il perlage che sarà valutato per la sua persistenza.

A differenza dei vini fermi, per gli spumanti si effettuano solo piccole rotazioni del vino nel bicchiere unicamente per favorire la risalita delle bollicine e la formazione di nuova spuma e, quindi, di nuova corona.

La finezza delle bollicine e la lentezza nella risalita è indice di qualità.

In quelli classici le bollicine saranno più fini di quelli *Charmat*.

La CO_2 ha, inoltre, la caratteristica di rendere più brillante i vini e, al contempo, accentua i profumi; una lenta risalita del gas, infatti, favorisce un più lungo rilascio dei profumi.



L'esame olfattivo sarà effettuato dopo che è terminato il fenomeno della spuma, per evitare l'azione pungente della CO₂.

Negli spumanti *Charmat* si apprezzeranno aromi fruttati, floreali e freschi.

In quelli classici si aggiungeranno anche quelli più complessi che ricordano lieviti, frutta secca tostata, caramello, miele e pane tostato.

In sintesi:

spumanti prodotti da uve bianche: sentori di frutta quali la pera, la mela o gli agrumi, e fiori quali biancospino e l'acacia.

spumanti rosati: frutta a polpa rossa, pompelmo rosso, lampone, fragola e ciliegia;

spumanti rossi: la percezione si sposta maggiormente su fragranze a base di frutta rossa e del mosto;

spumanti metodo *Classico millesimato*: di solito provengono da vini che hanno subito per prima un affinamento in botte; presentano aromi molto più complessi ed intensi; sono delicatamente speziati con note che ricordano la noce moscata, l'anice, la vaniglia e la cannella. Essi dipendono da innumerevoli fattori: il vitigno, maturazione delle uve, tipo di lieviti, tecnica di lavorazione ecc.;

spumanti dolci: sono anche detti aromatici perché provenienti appunto da uve aromatiche e sono prodotti prevalentemente con il metodo *Charmat*; presentano sentori di frutta come la pera matura, il fico, l'albicocca e frutta esotica.

Al gusto, la CO₂ svolge un'ulteriore sensazione, quella tattile, con il suo pizzicore.

La CO₂, oltre a conferire una tendenza acida al vino, attenua la tendenza dolce che a volte potrebbe essere stucchevole e rafforza nello stesso tempo la sensazione tattile dei tannini.

L'abbinamento degli spumanti

Nella scelta dello spumante è bene tenere in considerazione le caratteristiche dell'acidità e dell'effervescenza utili per contrastare le sensazioni di grasso e dolce di cui sono dotati alcuni cibi.

Anche la percentuale di alcool che, unita al grado zuccherino, determina il corpo del vino è un elemento importante nell'abbinamento con pietanze saporite.

L'alcool, infatti, svolge una determinata azione di contrasto sulla succulenza dei cibi ricchi di proteine o untuosi.

Uno spumante prodotto solo da uve bianche avrà una struttura inferiore a quello prodotto da uve bianche e rosse, o di un rosato o di uno proveniente da uve a bacca rossa.

Questi alcuni esempi di abbinamento:

Spumante Asprinio d'Aversa o spumante a base di **Greco** (di solito con un notevole grado di acidità e notevole corpo per la loro acidità): si abbinano bene con antipasti di mare, crostacei e risotti di mare, frittura di pesce, mozzarella di bufala campana DOP, formaggi stagionati.

Spumante di Falanghina: si distingue per le sue doti di eleganza dovute ad una leggera aromaticità del vitigno ed una equilibrata freschezza. Può essere servito come aperitivo, antipasto o in abbinamento di primi a base di pesce non troppo elaborati o di carni bianche.

Spumante di Aglianico rosato: è dotato di notevole struttura per il suo grado alcolico e la ricchezza dei profumi. Accompagna zuppe di pesce, piatti a base di funghi, grigliate di pesce o di carni bianche, carni rosse alla tartara, sostiene bene formaggi stagionati o con pizza margherita.

Spumanti dolci: se bianchi bene si abbinano con pasticceria tipica regionale e dolci natalizi, se rosati dolci a torte a base di crema e frutta di stagione. Bene anche con le crostate di frutta.

Permane, tuttavia, una diffusa confusione sull'utilizzo e interpretazione di alcuni termini come champagne, spumante, vino frizzante ecc.

Cerchiamo di fare un po' di chiarezza.

- a Lo spumante è definito per legge: è il prodotto che si ottiene dalla prima o seconda fermentazione alcolica di uve fresche, di mosto di uve o di vino, caratterizzato alla stappatura della bottiglia da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione.
Il vino deve presentare, a una temperatura di 20° C in recipienti chiusi, una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non inferiore a 3 bar.
Non è previsto alcun periodo di fermentazione minimo per la spumantizzazione.
La legge definisce, inoltre, vino spumante di qualità, vino spumante di qualità del tipo aromatico, vino spumante (di qualità e non) a denominazione di origine, vino spumante gassificato.
- b Il vino frizzante non è spumante: è una specifica tipologia di vino, diverso dallo spumante per legge, processo produttivo e peculiarità sensoriali.
- c Lo *champagne* è uno spumante metodo classico, non indica la categoria degli spumanti in generale ed è prodotto esclusivamente nella regione francese di *Champagne-Ardenne*;

- d Gli spumanti si differenziano tra loro per uvaggio, tenore zuccherino, metodo di spumantizzazione e per tanti altri fattori.
- e Lo spumante ha tantissimi abbinamenti gastronomici: dai piatti di mare ai formaggi, alle verdure, alla pizza napoletana, alla mozzarella di bufala campana DOP, alle frittiture, zuppe, salumi, piatti grassi, insomma a tutto pasto...
- f La spuma dello spumante non è prodotta da anidride carbonica aggiunta ma è il risultato della fermentazione.
- g Con il termine "*millesimato*" si indica unicamente l'annata – ovvero l'anno – della vendemmia, quindi indica uno spumante prodotto con uve derivate da un'unica vendemmia (o almeno per 85%, come prevede la legge).
- h I *millesimati*, inoltre, sono spumanti prodotti in un'annata particolarmente buona in cui le condizioni climatiche hanno reso ottimale la maturazione dei grappoli.
- i L'annata non sempre è presente in etichetta perché non è sempre possibile stabilirla in quanto il vino base utilizzato per la produzione degli spumanti non millesimati, è generalmente ottenuto dalla miscelazione di più vini prodotti anche in annate diverse; non avrebbe, pertanto, molto senso indicare uno specifico anno in etichetta.
- l Per i vini spumanti metodo classico è possibile trovare indicata sul retro della bottiglia la data di sboccatura (per i non *millesimati*).

Il quadro nazionale

Gli spumanti italiani, in questi ultimi anni, hanno fatto registrare un incremento sostenuto e significativo sia in termini quantitativi sia di consumo.

Ciò può essere sintetizzato da un lato in una crescita della domanda soprattutto da parte dei giovani e delle donne a discapito dei vini fermi con un alto grado alcolometrico (complice le normative sulla guida in stato di ebbrezza) dall'altro alla preferenza di vini più adatti all'aperitivo serale e comunque freschi e di più facile beva, e la nuova consapevolezza che lo spumante può essere considerato un vino a tutto pasto.

Non è possibile sottacere, peraltro, la perdurante crisi economica di questi anni che ha favorito giocoforza l'acquisto di vino spumante – dai costi evidentemente più accessibili – rispetto allo champagne francese.

Non a caso la Francia ha diminuito dello 0,8% la quantità e del 9,3% il valore del suo export di bollicine (dai 25.290 ettolitri, per un valore di 55 milioni di dollari del 2013, a 25.080 ettolitri, per un valore di 50 milioni di dollari nel 2014).

La crisi dello *Champagne* ha evidentemente giovato allo spumante *metodo classico* italiano.

Cerchiamo di inquadrare meglio il trend.

L'Osservatorio economico dei vini effervescenti (OVSE) attesta la produzione nazionale 2013 in 434 milioni di bottiglie, con un valore all'origine di 735 milioni di euro.

La crescita dei volumi è stata del 9,1% sul 2012.

La quota di mercato è pari al 52,4% in quantità e 31,8% in valore,

I consumi totali sono stimati intorno ai 420 milioni di bottiglie, 397 milioni delle quali realizzate con il metodo italiano (*Martinotti*) e il restante con il metodo classico (*Champenois*).

Oltre il 60% della spesa si è realizzata presso la GDO; due bottiglie su cinque sono brut, una è dolce, due extra-dry e dry.

Anche sul versante export i numeri sono incoraggianti: 2,1 milioni di ettolitri di vino esportato per un valore di 736 milioni di euro, rispettivamente in crescita del 13% e del 18% sul 2012 (dati Istat elaborati da «I numeri del vino»).

Le bottiglie stappate in 78 Paesi sono state 277,6 milioni: una crescita continua dal 2009, quindi strutturale, con Regno Unito, USA, Germania e Russia tra i primi clienti.

In Italia, sono state consumate 142,4 milioni di bottiglie, per un giro d'affari al consumo totale stimato di 3,071 €/miliardi.

L'Italia, dunque, può essere considerata come principale esportatore netto, inteso come differenza tra produzione e consumo, con oltre 2 milioni di ettolitri di saldo positivo.

Ma il successo dello spumante è ormai un fenomeno che coinvolge un po' tutta la nazione. Molte, infatti, le cantine che hanno iniziato a spumantizzare piccole quantità di Brut da vitigni autoctoni, Campania inclusa, con produzioni originali e molto interessanti sotto l'aspetto qualitativo.

L'ambito regionale

Meno agevole risulta la definizione di un quadro statistico puntuale a livello regionale: pur tuttavia, è lecito ipotizzare una produzione di vino spumante in Campania, ad oggi, intorno ai 7-7.500 ettolitri per un valore di 5-6 milioni di euro di fatturato.

Al di là del dato previsionale il cui valore è esclusivamente indicativo, ciò che resta inconfutabile è il fatto che la Campania sia passata – in questi ultimi anni – da una produzione d'affezione (si lasci il termine) a quella più strutturata e, quindi, con un significato commerciale.

Sono, inoltre, aumentate in modo esponenziale le cantine che producono spumanti, è aumentata l'attenzione e la propensione di molti produttori verso questo prodotto e, anche a livello normativo, sono molte le DOP regionali che prevedono la spumantizzazione.

Le potenzialità, dunque, di uno sviluppo quali-quantitativo del vino spumante campano ci sono tutte.

È chiaro che politiche di investimenti aziendali oggi appaiono difficili o quanto meno impegnative.

La gran parte delle aziende regionali, infatti, è di piccole dimensioni per cui non dispone di grande capacità finanziaria. Questo limitato potere finanziario determina, altresì, una maggiore difficoltà di accesso al credito con il risultato di minori investimenti strutturali e tecnologici.

Cresce, tuttavia, la domanda di bollicine da vitigni indigeni, a latere di modelli cosiddetti internazionali, più legate alle tradizioni del territorio, all'impiego di particolari varietà, all'estro del produttore, vere "chicche" enologiche non sempre note e comunque prodotte in limitate quantità.

Bisogna, allora, cogliere queste opportunità, puntare su nicchie di mercato meno commerciali, differenziate, che possano garantire fatturati ragguardevoli tali da favorire processi

di crescita delle dimensioni aziendali: una strada lenta, certo, ma obbligata, per evitare di competere con realtà produttive che hanno storia e quote importanti di mercato.

Ciò senza voler ricondurre il tutto ad una visione semplicistica a fronte di una evidente complessità, ma fornire un approccio da cui poter trarre gli input necessari per la individuazione di quegli elementi utili che possano garantire uno sviluppo omogeneo e ragionevole.



Principali vitigni*

A bacca bianca

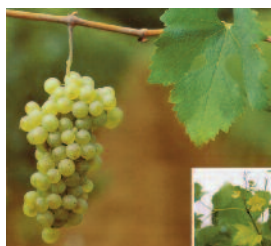
Asprinio: vitigno a bacca bianca introdotto nel napoletano forse durante la dominazione francese. Fatto sta che quest'uva veniva, in passato, acquistata da commercianti francesi ed ungheresi che la usavano nella preparazione dei loro vini spumanti. È diffuso nella sola area di produzione ricadente nella provincia di Caserta. Vinificato in purezza, si ottiene la tipologia Aversa Asprinio spumante. Vitigno dal portamento vigoroso e cespuglioso; la fertilità è buona nelle condizioni ambientali più favorevoli. La produzione unitaria è contenuta per il basso peso del grappolo. Caratteristico è il sistema di allevamento ad alberata. Buone produzioni e soddisfacenti livelli zuccherini si ottengono in zone piuttosto calde e su terreni non troppo fertili. L'elevato livello di acidità titolabile alla raccolta sembra essere legato a caratteri genetici del vitigno e poco influenzato dall'ambiente.



Falanghina: diffusa sul territorio regionale, in particolar modo nella provincia napoletana dove rappresenta il principale vitigno a bacca bianca e in quella beneventana. Vitigno piuttosto vigoroso, è allevato tradizionalmente in forme molto espanse su piede franco. Mostra un buon adatta-

* La descrizione dei vitigni è tratta da: "La risorsa genetica della vite in Campania" - 2001 (ristampa 2005) a cura di Regione Campania Assessorato Agricoltura in collaborazione con il Dipartimento di Arboricoltura, Botanica e Patologia Vegetale della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli, Federico II.

mento anche a forme di allevamento contenute e a diversi portainnesti. L'epoca di maturazione cade tra la terza decade di settembre e la prima decade di ottobre. Il livello di zuccheri alla raccolta è buono, mentre l'acidità totale si attesta su valori medio-bassi.



Greco: trova la sua massima espressione nell'Irpinia. Le origini di questo vitigno risalgono ad epoca remota. Secondo il Carlucci, era originariamente coltivato sui fianchi del Vesuvio e deriverebbe dall'Aminea Gemella descritta dai georgici latini. Vitigno piuttosto vigoroso, necessita di potature ricche. Presenta una buona fertilità delle gemme ed una produzione discreta, nonostante il basso peso del grappolo, a volte particolarmente spargolo. L'epoca di raccolta cade tra la seconda e la terza decade di settembre, nella zona tradizionale di coltivazione. Alla maturazione mostra un livello zuccherino contenuto ed una acidità totale sufficientemente elevata.



Coda di volpe: è diffusa esclusivamente sul territorio regionale, in particolare in provincia di Napoli, Avellino e Benevento. Non eccessivamente vigoroso, si adatta a potature corte e forme a spalliera. Presenta bassa fertilità delle gemme e produzione incostante. Si adatta a diverse combinazioni di innesto. L'epoca di maturazione è medio-tardiva (prima metà di ottobre). Il livello di zuccheri alla raccolta è mediamente elevato, mentre l'acidità totale è piuttosto bassa.



Fiano: trova la massima espressione e valorizzazione in Irpinia ma è presente in forte espansione anche nel Sannio e nel Cilento. Vitigno di grande vigore, si adatta a forme contenute di allevamento se innestato su portainnesto di scarso sviluppo. L'epoca di raccolta è piuttosto tardiva (prima quindicina di ottobre nella zona tradizionale di coltivazione, terza decade di settembre negli ambienti più caldi), per la buccia spessa dell'acino. Alla maturazione mostra un buon contenuto zuccherino ed un'acidità totale sufficientemente elevata.



Biancolella: l'area di diffusione non è molto estesa in ambito regionale, tuttavia trova la sua massima intensità nella plaga vulcanica napoletana. Ma è l'isola d'Ischia l'areale di maggiore diffusione dove, vinificata in purezza, dà origine alla DOP Ischia spumante. Vitigno non eccessivamente vigoroso, si adatta bene alle forme più razionali di allevamento e a diversi portainnesti. La fertilità delle gemme è buona e la produzione unitaria abbondante. La maturazione si verifica tra l'ultima decade di settembre e la prima decade di ottobre. Non raggiunge livelli zuccherini elevati e l'acidità titolabile spesso è molto contenuta.



Moscato del Basalico: coltivato in provincia di Benevento, è poco vigoroso, fertilità contenuta. La produzione non è troppo abbondante per il basso peso del grappolo. È, inoltre, fortemente influenzato dall'andamento climatico sfavorevole. Ha un buon adattamento all'allevamento a spalliera. La raccolta cade tra la prima e la seconda decade di settembre.



A bacca nera

Aglianico: vitigno più diffuso in ambito regionale, in particolar modo nelle province di Avellino e Benevento. Poco vigoroso, di discreta fertilità delle gemme e produzione costante. La maturazione dell'uva non è omogenea, per le caratteristiche fisiologiche della varietà. Il livello di zuccheri alla raccolta, se il decorso stagionale è favorevole, può essere molto elevato, associato ad una sostenuta acidità totale. Nelle aree più interne della regione, la raccolta cade tra l'ultima decade di ottobre e la prima decade di novembre.



Piedirosso: (o Per'e Palummo) benché diffuso su gran parte della Campania, raggiunge la massima espressione enologica nella provincia di Napoli. Vitigno molto vigoroso, di non elevata fertilità delle gemme e produzione non eccessiva. La maturazione cade nella prima o seconda decade di ottobre, in rapporto all'area di coltivazione. Il livello zuccherino del mosto è abbastanza elevato mentre l'acidità si attesta sui valori medi.



Barbera del Sannio: coltivato in provincia di Benevento, è un vitigno molto vigoroso ma dalla fertilità non troppo abbondante. Ha un buon adattamento all'allevamento a spalliera nonostante lo sviluppo rigoglioso. La maturazione cade tra la prima e la seconda decade di ottobre. Soddisfacente il livello zuccherino mentre l'acidità titolabile non è elevata.



Sciascinoso: coltivato solo in Campania, è un vitigno molto vigoroso, fertilità molto contenuta, produzione discreta. Ha un buon adattamento all'allevamento a spalliera. Il livello zuccherino non è molto elevato mentre l'acidità titolabile si attesta su livelli sostenuti. La raccolta cade tra la seconda e terza decade di ottobre.



Indice delle DOP

Greco di Tufo *b. spumante*

Irpinia *Falanghina b. spumante*
Fiano b. spumante
Greco b. spumante

Vesuvio - Lacryma Christi del Vesuvio *b. spumante*

Campi Flegrei *Falanghina b. spumante*

Ischia *b. spumante*

Aversa *Asprinio b. spumante*

Sannio *Aglianico r. spumante*
Aglianico rosé spumante
Barbera r. spumante
Coda di Volpe b. spumante
Fiano b. spumante
Moscato b. spumante
Piedirosso r. spumante
Sciascinoso r. spumante

Falanghina del Sannio *b. spumante*

Costa di Amalfi *b. spumante*

Castel San Lorenzo *Moscato b. spumante*

Le imprese enologiche

Cantina di Solopaca *Solopaca (BN)*
Cantina San Paolo *Torrioni (AV)*
Cantine degli Astroni *Napoli*
Cantine del Mare *Monte di Procida (NA)*
Cantine Di Criscio *Quarto (NA)*
Cantine Foschini *Guardia Sanframondi (BN)*
Casa di Baal *Montecorvino Rovella (SA)*
Casa Vinicola Setaro *Trecase (NA)*
Casebianche *Torchiera (SA)*
Ciro Picariello *Summonte (AV)*
Ciurica Fattoria La Rivolta *Torrecuso (BN)*
Consorzio Historia Antiqua *Manocalzati (AV)*
Feudi di San Gregorio *Sorbo Serpico (AV)*
Fontanavecchia *Torrecuso (BN)*
Gruppo Palumbo Cantine Federiciane *Marano di Napoli (NA)*
La Casa dell'Orco *Pratola Serra (AV)*
La Guardiense *Guardia Sanframondi (BN)*
La Vinicola del Titerno *Faicchio (BN)*
Lavoro e Salute Vini Telaro *Galluccio (CE)*
Luna Rossa Vini e Passione *Giffoni Valle Piana (SA)*
Magliulo *Frignano (CE)*
Manimurci *Paternopoli (AV)*
Masseria Campito *Gricignano di Aversa (CE)*
Masseria Parisi *Baselice (BN)*
Michele Romano *Ottaviano (NA)*
Piscina Mirabile *Bacoli (NA)*
San Salvatore *Giungano (SA)*
Sorrentino *Boscotrecase (NA)*
Tenuta Cavalier Pepe *Luogosano (AV)*
Tenuta San Francesco *Tramonti (SA)*
Villa Matilde *Cellole (CE)*
Villa Raiano *S. Michele di Serino (AV)*





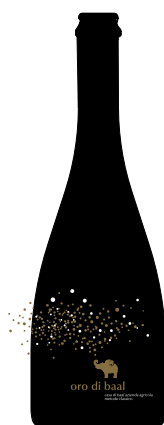
Schede tecniche

Metodo Classico

Oro di Baal

Pas dosè

Base ampelografica	Fiano
Zona di produzione	Montecorvino Rovella
Altitudine	130 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot
Resa (Kg/Ha)	7000
Titolo alcolometrico	12% vol
Affinamento	dodici mesi
Prezzo in enoteca (euro)	13,00



Di colore paglierino con riflessi verdognoli.

Spuma fine e di buona persistenza.

Vino fresco, salino, complesso.

Secco ed asciutto, lascia la bocca piacevolmente pulita.

Perfetto come aperitivo e a tutto pasto.

Perfetto con piatti a base di pesce crudo e frutti di mare.



casa di baal
azienda agricola ®

Casa di Baal
Montecorvino Rovella
casadibaal.it
info@casadibaal.it

Caprettone Brut Millesimato

Zona di produzione	Trecase
Altitudine	300 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot
Resa (Kg/Ha)	4000
Titolo alcolometrico	12% vol.
Prezzo in enoteca (euro)	15,00



Giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente.

Al naso regala sentori floreali di ginestra del Vesuvio, di frutta a polpa bianca e note fragranti di pane, che ben si sposano con la mineralità.

Al gusto è elegante e pieno.

Un'ottima struttura e un lungo finale.

Vino da tutto pasto, perfetto con crudi di pesce e crostacei.



Casa Vinicola Setaro di Setaro Massimo
Trecase
casasetaro.it
info@casasetaro.it

Vino Spumante di Qualità

Brut Contadino

Brut Millesimato

Base ampelografica	Fiano
Zona di produzione	Summonte
Altitudine	650 metri s.l.m.
Esposizione	Nord - Est
Sistema di allevamento	Controspalliera e guyot
Resa (Kg/Ha)	6000
Titolo alcolometrico	12% vol
Affinamento	ventiquattro mesi
Prezzo in enoteca (euro)	18,00



Color giallo paglierino, perlage fine e persistente.

Profumo complesso ed intenso, di crosta di pane, frutta a pasta bianca, note minerali.

Il sapore è elegante, fresco e molto persistente.

Giusto equilibrio tra freschezza, struttura ed una buona carbonica.

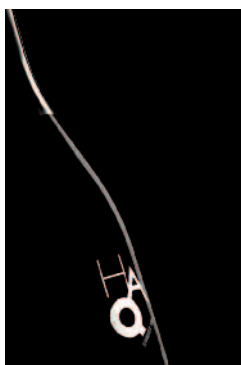

ciropicariello
vignaiolo in summonte

Ciro Picariello
Summonte
ciropicariello.it
ciropicariello@hotmail.com

Haq

Brut

Base ampelografica	Aglianico
Zona di produzione	Pietradefusi
Altitudine	450 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot
Resa (Kg/Ha)	6000
Titolo alcolometrico	11,5% vol
Affinamento	sei mesi
Prezzo in enoteca (euro)	12,00



Spumante mediamente strutturato, richiama le caratteristiche del vitigno.

Alla vista si presenta dal colore giallo paglierino scarico, brillante, con perlage fine e persistente.

Leggermente fruttato e speziato al naso; in bocca si presenta equilibrato, aromatico con leggera amabilità.

È indicato come aperitivo, con antipasti e primi piatti leggeri.



Consorzio Historia Antiqua Soc. Agr. a r.l.
Manocalzati
historiaantiqua.it
info@historiaantiqua.it

Vino Spumante di Qualità

Dubl +

Brut Millesimato

Base ampelografica	Greco
Zona di produzione	Irpinia
Altitudine	500 metri s.l.m.
Esposizione	Sud - Ovest
Sistema di allevamento	Guyot
Resa (Kg/Ha)	5000
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Prezzo in enoteca (euro)	22,50



Il colore è oro bianco brillante, esaltato dal perlage fine e persistente.

All'olfatto i profumi floreali e fruttati di fiori di zucca, agrumi e mango, si confondono con sentori contrapposti di gesso tipici dell'uva Greco, che si sovrappongono progressivamente traducendosi in austerità ed eleganza.

Al palato colpisce la verticalità tattile delle bollicine e la persistenza gusto-olfattiva.

Accompagna ottimamente i frutti di mare crudi, il risotto con tartufi di mare e il baccalà fritto su letto di ceci.

Il piatto consigliato è il ripieno fritto farcito.



Feudi di San Gregorio S.p.A.
Sorbo Serpico
dubl.it
info@dubl.it

Vino Spumante di Qualità

Dubl Rosato

Brut

Base ampelografica	Aglianico
Zona di produzione	Taurasi
Altitudine	da 300 a 500 metri s.l.m.
Esposizione	Sud - Ovest
Sistema di allevamento	Guyot e cordone speronato
Resa (Kg/Ha)	6000
Titolo alcolometrico	13,5% vol
Prezzo in enoteca (euro)	22,50



Vellutato e suadente, intriga per il suo colore rosa tenue e brillante.

Le note delicate di lampone, ciliegia e marasca virano verso sentori di panna e pasticceria.

Il corpo dello spumante avvolge il palato, senza perdere grazia, con un gusto deciso.

Versatile negli abbinamenti a piatti con persistenza aromatica intensa accentuata, come scampi in guazzetto o preparazioni a base di crostacei.

Piatto consigliato è la pizza Margherita.



Feudi di San Gregorio S.p.A.
Sorbo Serpico
dubl.it
info@dubl.it

Vino Spumante di Qualità

Dubl Brut

Brut

Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Sannio
Altitudine	300 metri s.l.m.
Esposizione	Sud / Sud - Est
Sistema di allevamento	Guyot
Resa (Kg/Ha)	9000
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Prezzo in enoteca (euro)	15,50



Piacevole, fresco, versatile.

I profumi immediati e croccanti di pesca, mela golden matura e camomilla, si alternano a note più mature di albicocca, esaltati dalla vivacità delle bollicine.

Al gusto intriga per la sua fragranza e dinamicità: l'ingresso al palato è agile e tonico, lasciando spazi agli aromi varietali, tipici della Falanghina.

Particolarmente indicato per l'aperitivo.

Piatto consigliato sushi e sashimi.



Feudi di San Gregorio S.p.A.
Sorbo Serpico
dubl.it
info@dubl.it

Principe Lotario Brut Millesimato 2008

Base ampelografica	Aglianico
Zona di produzione	Torreco
Altitudine	300 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot
Resa (Kg/Ha)	8000
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Affinamento	trentasei mesi sui lieviti
Prezzo in enoteca (euro)	18,00



Il colore è rosato tenue con riflessi ramati (buccia di cipolla).

Perlage fine e abbastanza persistente.

Al naso fragoline di bosco e ciliegia matura si accompagnano alla crosta di pane.

In bocca è morbido, fresco, leggermente minerale e persistente.

Da abbinare a formaggi semiduri, crostacei e antipasti di mare.

FONTANAVECCHIA

Azienda Agricola Fontanavecchia di Libero Rillo
Torrecuso
fontanavecchia.info
info@fontanavecchia.info

Sannio DOP
Cinquantenario
Brut Millesimato

Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Sannio
Altitudine	200-250 metri s.l.m.
Esposizione	Sud - Est / Sud - Ovest
Sistema di allevamento	Guyot
Resa (Kg/Ha)	1000
Titolo alcolometrico	12% vol.
Prezzo in enoteca (euro)	9,00



Colore giallo paglierino brillante, caratteristico profumo fruttato di buona intensità con sentori di cedro, agrumi, frutta bianca e lieviti.

Piacevole, di buona struttura e ottima persistenza.

Bilanciato.

Eccellente aperitivo, si può accompagnare con antipasti a base di pesce, verdure e formaggi, così come, anche, con paste e risotti a base di pesce e verdure.

Ottimo in abbinamento con cibi fritti, sia frittiture di pesce che di verdure.

la uardiense

Cantina Sociale La Guardiense
Guardia Sanframondi
laguardiense.it
info@laguardiense.it

Aversa DOP

Priezza

Brut

Base ampelografica	Asprinio
Zona di produzione	Gricignano di Aversa
Altitudine del vigneto	70-80 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot e guyot doppio capovolto
Resa (Kg/Ha)	8000
Titolo alcolometrico	11% vol
Affinamento	dodici mesi sui lieviti
Prezzo in enoteca (euro)	13,00



Color giallo paglierino con riflessi dorati, spuma fine e persistente e perlage a grana fine.

Al naso sono evidenti piacevoli note agrumate riconducibili alla buccia di limone e note dolci che ricordano la crosta di pane e la nocciola.

All'esame gustativo ha buona persistenza e buon equilibrio acido; per questo risulta assai fresco e al tempo stesso morbido, legato alla buona struttura del vino stesso.

Avendo residuo zuccherino basso si accompagna a tutto pasto ed in particolare a piatti tipici della tradizione territoriale quali crudità di mare, crostacei e mozzarella di bufala campana DOP.



Masseria Campito
Gricignano di Aversa
masseriacampito.it
info@masseriacampito.it

Campi Flegrei DOP

Mirabilis

Brut

Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Bacoli
Altitudine	20 metri s.l.m.
Esposizione	Est - Ovest
Sistema di allevamento	Guyot
Resa (Kg/Ha)	10000
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Prezzo in enoteca (euro)	15,00



Colore giallo paglierino brillante, caratteristico profumo fruttato di buona intensità con sentori di cedro, agrumi, frutta bianca e lieviti.

Piacevole, di buona struttura e ottima persistenza.

Bilanciato.

Eccellente aperitivo, accompagna bene antipasti a base di pesce, verdura e formaggi, così come anche la pasta e risotti a base di pesce e verdure.

Ottimo con cibi fritti, sia frittiture di pesce sia di verdure.



AZIENDA AGRICOLA
PISCINA MIRABILE

*Campi
Flegrei*

Azienda Agricola Piscina Mirabile
Bacoli
piscinamirabilevini.com
info@piscinamirabilevini.com

Joi Brut Millesimato

Base ampelografica	Aglianico
Zona di produzione	Capaccio - Paestum
Altitudine	200 metri s.l.m.
Esposizione del vigneto	Sud / Sud - Est
Sistema di allevamento	Controspalliera
Resa (Kg/Ha)	12000
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Affinamento	ventiquattro mesi e successivi tre mesi dopo la sboccatura
Prezzo in enoteca (euro)	25,00



Joi

SPUMANTE BRUT ROSE 2011
MILLESIMATO
METODO CLASSICO



AZIENDA AGRICOLA
SAN SALVATORE
1988



prodotto e imbottigliato di proprio da
Azienda Agricola San Salvatore
di Giuseppe Pasquale - Strada San Ruffo
nella località di Capaccio (SA)

SPUMANTE BRUT
MILLESIMATO
METODO CLASSICO
ROSE 2011

750 ml e alc. 12,5% Vol.
contiene 480 mg/l di CO₂ a 20°C



*Di colore rosa buccia di cipolla, perlage elegante e sottile.
All'olfatto spiccano note di piccola frutta rossa, amarena e ciliegia, poi note di crosta di pane e mandorla.
In bocca morbido, elegante ma con grande mineralità.
Perfetto con la mozzarella di bufala campana DOP, crudi di pesce, carpacci di pesce, secondi di pesce non eccessivamente strutturati.*



Azienda Agricola San Salvatore
Giungano
sansalvatore1988.it
info@sansalvatore1988.it

Vino Spumante di Qualità

Alta Costa

Brut

Zona di produzione	Tramonti
Altitudine	300 - 600 metri s.l.m.
Esposizione	Sud - Est
Sistema di allevamento	Pergola tradizionale
Resa (Kg/Ha)	8000
Titolo alcolometrico	12% vol
Affinamento	30 mesi su lieviti in bottiglia
Prezzo in enoteca (euro)	20,00



Di color giallo leggermente velato, al naso si presenta già affinato con sentori floreali, di frutta e di crosta di pane.

In bocca la parte sapida e minerale viene fuori con prepotenza mostrando una freschezza e integrità non comuni.

Abbinamento con antipasti di mare, relax tra amici a tutto pasto.



TENUTA SAN FRANCESCO

Società Agricola Tenuta San Francesco S.r.l.

Tramonti

vinitenutasanfrancesco.it

aziendasanfrancesco@libero.it

Vino Spumante di Qualità

Mata

Brut

Base ampelografica	Aglianico
Zona di produzione	Tenuta San Castrese, Sessa Aurunca
Altitudine	150 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot semplice con circa sei gemme per pianta
Resa (Kg/Ha)	7000
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Affinamento	Tirage e seconda fermentazione in bottiglia a contatto con lieviti per minimo ventiquattro mesi
Prezzo in enoteca (euro)	15,00



Di un bel rosa chiaro e fine perlage.

Si apre in degustazione con sentori a bacca rossa insieme a piacevoli note floreali.

Al palato è fresco, di buon spessore con finale avvolgente e setoso.

Perfetto come aperitivo e per accompagnare piatti tipici della tradizione campana.



VILLA MATILDE

Villa Matilde S.S. di Salvatore e Maria Avallone
Cellole
villamatilde.it
info@villamatilde.it

Ripa Bassa

Brut Millesimato

Base ampelografica	Fiano
Zona di produzione	San Michele di Serino
Altitudine	250 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot e cordone speronato
Resa (Kg/Ha)	5000
Titolo alcolometrico	12% vol
Affinamento	dodici mesi
Prezzo in enoteca (euro)	14,00



Giallo tenue con accenni di riflessi verdognoli, perlage fine e raffinato.

Al naso profumi di crosta di pane fresco di forno, melone bianco maturo e pesca bianca; seguono sensazioni minerali e mentolate, nota di cioccolato bianco e una chiusura affumicata.

Il palato è fine, freschissimo con le bollicine perfettamente integrate.

Una bella acidità ne esalta la freschezza.

Finale imprevedibile per il ritorno di dense note floreali.

Piatti consigliati: ideale con primi ai frutti di mare, con crostacei, con minestre leggere a base di legumi e con zuppe di pesce.

Accompagna ottimamente la pasta con pomodorini del piennolo del Vesuvio DOP.



Villa Raiano Srl
San Michele di Serino
villaraiano.com
info@villaraiano.com



Schede tecniche
Metodo Martinotti / Charmat

Vino Spumante di Qualità

Astro

Brut

Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Campi Flegrei
Altitudine	200 metri s.l.m.
Esposizione	Sud - Nord
Sistema di allevamento	Guyot
Resa (Kg/Ha)	8000
Titolo alcolometrico	11,5% vol
Affinamento	sur lies in acciaio per quattro mesi
Prezzo in enoteca (euro)	9,00



Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Perlage abbastanza numerosi 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 secco e abbastanza caldo.

Buona la persistenza, la struttura e l'acidità.

Fine, morbido ed equilibrato.

Si abbina bene a crostacei e ai frutti di mare nonché a piatti a base di pesce.



Cantina degli Astroni srl
Napoli
cantinaastroni.com
info@cantinaastroni.com

Vino Spumante di Qualità

Astro

Extra Dry

Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Campi Flegrei
Altitudine	200 metri s.l.m.
Esposizione	Sud - Nord
Sistema di allevamento	Guyot
Resa (Kg/Ha)	8000
Titolo alcolometrico	11,5% vol
Affinamento	sur lies in acciaio per quattro mesi
Prezzo in enoteca (euro)	9,00



Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Perlage abbastanza numerosi 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.

È ottimo come aperitivo.



Cantina degli Astroni srl
Napoli
cantineastroni.com
info@cantineastroni.com

Vino Spumante di Qualità

Jacarando

Extra Dry

Base ampelografica	Aglianico
Zona di produzione	Sannio
Altitudine	200-350 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Resa (Kg/Ha)	10000
Titolo alcolometrico	10,5% vol
Prezzo in enoteca (euro)	11,00



Colore rosa corallo, perlage fine continuo e persistente.

Presenta intensi sentori di pesca bianca, fragola, ciliegia, e mela golden.

Gusto fresco e persistente.

Ben si abbina con stuzzichini, salumi, frittate di verdure.



Cantina Sanpaolo
Torriani
cantinasanpaolo.it
info@cantinasanpaolo.it

Vino Spumante di Qualità Quartum Aspirino Brut

Base ampelografica	Asprinio
Zona di produzione	Lusciano
Altitudine	50 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Alberata aversana
Resa (Kg/Ha)	8000
Titolo alcolometrico	12% vol
Affinamento	sei mesi
Prezzo in enoteca (euro)	12,00

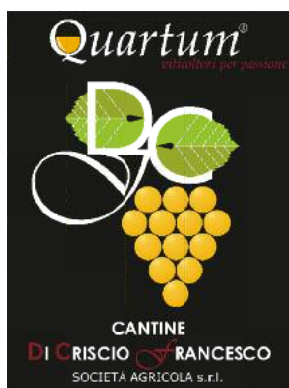


Colore giallo dorato, bollicine abbastanza fini, numerose, persistenti.

Ha profumo intenso di agrumi e fiori bianchi.

Secco, abbastanza morbido e persistente.

Ben si abbina con crostacei, frutti di mare, tartine, mozzarella, formaggi con confetture.



Cantine Di Criscio Francesco srl
Quarto
cantinedicriscio.it
info@cantinedicriscio.it

Vino Spumante di Qualità Oro Spumante Brut Millesimato

Base ampelografica	Fiano, Coda di volpe, Falanghina
Zona di produzione	Luogosano - S. Angelo all'Esca
Altitudine	300 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot
Resa (Kg/Ha)	5000
Titolo alcolometrico	11,5% vol
Affinamento	sei mesi
Prezzo in enoteca (euro)	15,00



Colore giallo paglierino, profumo floreale.

Gusto secco ma ingentilito da una nota dolce sul finale.

Perlage fine e persistente.

Ben si abbina ad antipasti freddi e crudi di mare.



Tenuta Cavalier Pepe srl
Luogosano
tenutacavalierpepe.it
info@tenutacavalierpepe.it

Nudo Eroico Extra Dry

Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Torrecuso
Altitudine	300 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot
Resa (Kg/Ha)	9000
Titolo alcolometrico	11% vol
Affinamento	tre mesi sui lieviti
Prezzo in enoteca (euro)	9,00



Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Ha spuma persistente dalle bollicine numerose e con grana abbastanza fine.

Al naso il biancospino e la ginestra si accompagnano a note citrine e mela acerba.

In bocca colpisce la sua freschezza e sapidità, ma al contempo risulta equilibrato.

Da bere come aperitivo, su antipasti di salumi e piatti di pesce leggeri.

FONTANAVECCHIA

Azienda Agricola Fontanavecchia di Libero Rillo
Torrecuso
fontanavecchia.info
info@fontanavecchia.info

Campi Flegrei DOP

Flaegreo

Brut Millesimato

Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Collina dei Camaldoli
Altitudine	450 metri s.l.m.
Esposizione	Est - Ovest
Sistema di allevamento	Guyot - doppio archetto capovolto
Resa (Kg/Ha)	8000
Titolo alcolometrico	11,5% vol
Affinamento	cinque mesi in autoclave e sei mesi in bottiglia
Prezzo in enoteca (euro)	7,00



Giallo paglierino luminoso, finezza dell'effervescenza e persistenza del perlage.

Aromi varietali molto intensi esprimono al massimo la tipicità del vitigno.

Buon equilibrio tra acidità e morbidezza.

L'assenza totale di amaro rende al vino una nutrita polposità estrattiva.



Gruppo Palumbo srl
Cantine Federiciane Monteleone
Marano di Napoli
federiciane.it
direzione@federiciane.it

Quid

Brut

Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Sannio beneventano
Altitudine	150-200 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Tendone
Resa (Kg/Ha)	15000
Titolo alcolometrico	12% vol
Prezzo in enoteca (euro)	4,50



Color giallo paglierino brillante, caratteristico profumo, fruttato di buona intensità con sentori di cedro, frutta bianca e lieviti.

Cremoso e piacevole, dà sensazioni di gradevolezza.

Bilanciato.

Aperitivo per eccellenza.

Ottimo da utilizzare a tutto pasto, accompagna molto bene antipasti e piatti a base di pesce e verdure.

Da provare in abbinamento con la pizza napoletana.

Infatti, la base della pizza, ricca di amidi, quindi tendenzialmente dolce, risulterà bene abbinata alla effervescenza e alla freschezza di questo spumante.

la uardiense

La Guardiense
Guardia Sanframondi
laguardiense.it
info@laguardiense.it

Corte D'Angiò

Brut

Base ampelografica	Asprinio
Zona di produzione	Agro aversano
Altitudine	Pianura
Esposizione	Nord - Sud
Sistema di allevamento	Misto alberata - allevamento tradizionale
Resa (Kg/Ha)	8000
Titolo alcolometrico	12% vol
Affinamento	su lieviti
Prezzo in enoteca (euro)	7,00



Giallo paglierino, perlage fine e persistente.

Al naso delicato, spicca un sentore di crosta di pane, abbastanza intenso e persistente.

Al gusto è pieno, asprigno, fresco, aromatico, giustamente acidulo.

Ottimo come aperitivo, ben accompagna antipasti e piatti a base di pesce, formaggi e mozzarella.



Cantine Magliulo

Soc. Agr. Magliulo srl
Frignano
vinimagliulo.com
vinimagliulo@libero.it

Aversa DOP

Brut

Base ampelografica	Asprinio
Zona di produzione	Gricignano di Aversa
Altitudine	70-80 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot e guyot doppio capovolto
Resa (Kg/Ha)	8000
Titolo alcolometrico	11,5% vol
Affinamento	tre mesi su lieviti
Prezzo in enoteca (euro)	9,00



Color giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli; spuma fine e persistente.

Al naso sono evidenti piacevoli note fruttate che ricordano il lime e frutta tropicale.

All'esame gustativo risulta fresco, con un buon equilibrio acido ed una buona struttura.

Ottimo come aperitivo; grazie al suo residuo zuccherino basso si accompagna a tutto pasto ed in particolare a piatti tipici della tradizione locale quali crudità di mare e crostacei.

Ben accompagna anche frittiture e piatti grassi.

Perfetto con la mozzarella di bufala campana DOP.



Masseria Campito
Gricignano di Aversa
masseriacampito.it
info@masseriacampito.it

Vino Spumante di Qualità

Flavescò

Extra Dry

Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Area vesuviana
Esposizione	Sud - Ovest
Sistema di allevamento	Spalliera
Resa (Kg/Ha)	10000
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Affinamento	2 mesi in bottiglia



*Color giallo paglierino con perlage persistente.
Profumi con sentori di banana e frutta fresca vesuviana.
A tutto pasto, ideale come aperitivo.*



Romano Michele Vini
Ottaviano
micheleromanovini.com
info@micheleromanivini.com

Vino Spumante di Qualità

Flavescio Rosè

Extra Dry

Base ampelografica	Piedirosso
Zona di produzione	Area vesuviana
Esposizione	Sud - Ovest
Sistema di allevamento	Spalliera
Resa (Kg/Ha)	9000
Titolo alcolometrico	12% vol
Affinamento	due mesi in bottiglia



Color rosa tenue con perlage persistente.

Gusto brioso.

Profumo tipico della frutta rossa.

Ottimo a tutto pasto, ideale come aperitivo.



Romano Michele Vini
Ottaviano
micheleromanovini.com
info@micheleromanivini.com

Vesuvio - Lacryma Christi del Vesuvio DOP

DO'RE'

Brut Millesimato

Base ampelografica	Caprettone e Falanghina
Zona di produzione	Agro vesuviano, Boscotrecase
Altitudine	400-500 metri s.l.m.
Esposizione	Sud - Ovest
Sistema di allevamento	Tendone e guyot
Resa (Kg/Ha)	8000
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Affinamento	sei mesi in acciaio e min tre mesi in bottiglia
Prezzo in enoteca (euro)	10,00



Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Spuma persistente, perlage caratterizzato da bollicine fini e continue.

Profumo intenso, fine, di buona complessità, con sentori freschi, floreali, fruttati e delicate note di lievito.

Gusto secco e persistente, buona acidità, gradevole.

Fine e aromatico, media corposità e giusta sapidità.

Consigliato come aperitivo, con antipasti, primi piatti a base di pesce e frutti di mare, salumi e formaggi freschi.



Azienda Agricola Sorrentino
Boscotrecase
sorrentinovini.com
info@sorrentinovini.com

Falanghina del Sannio DOP

Linea V

Brut

Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Agro beneventano
Altitudine	300-400 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Cordone speronato e spalliera
Resa (Kg/Ha)	10000
Titolo alcolometrico	12% vol
Prezzo in enoteca (euro)	10,00



Colore giallo paglierino con perlage sottile.

Profumo ricco e persistente con note fruttate e floreali, tenui aromi di lieviti e crosta di pane.

Gusto secco, con piacevole e decisa nota fruttata.

Fresco di acidità ed equilibrato.

Ottimo come aperitivo, adatto a tutto pasto e in particolare per accompagnare un pranzo a base di pesce, riso, pasta, carni bianche e formaggi semi-stagionati



LA VINICOLA DEL TITERNO

La Vinicola del Titerno
Faicchio
lavicoladeltiterno.it
info@lavicoladeltiterno.it

Falanghina del Sannio DOP

Brut

Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Solopaca
Altitudine	100-300 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Spalliera tipo guyot
Resa (Kg/Ha)	10000
Titolo alcolometrico	12% vol
Affinamento	nove mesi
Prezzo in enoteca (euro)	11,00



Colore giallo paglierino con spuma persistente e bollicine fini e numerose.

Al naso evidenzia note fragranti di acacia e fruttato di albicocca e ananas con ricordi tostati.

In bocca è fresco, con spuma setosa non aggressiva, di discreta lunghezza e buona freschezza.

Chiude con ricordi fruttati e tostati.

Abbinamento con pietanze di mare, crostacei, frittiture all'italiana, mozzarella di bufala, pizza.



CANTINA DI SOLOPACA

fondata nel 1966

Cantina di Solopaca Soc. Coop. Agr.
Solopaca
cantinasolopaca.it
info@cantinasolopaca.it

Vino Spumante di Qualità
Brezza Flegrea
Brut

Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Campi Flegrei
Altitudine	40 metri s.l.m.
Esposizione	Sud - Ovest
Sistema di allevamento	Spalliera puteolana potata a guyot
Resa (Kg/Ha)	8000
Titolo alcolometrico	11,5% vol
Prezzo in enoteca (euro)	10,00



All'aspetto si presenta con un bel colore giallo dorato.

La spuma è di media consistenza e il perlage di grana fine, molto persistente.

All'olfatto si notano sentori di seme di mela, mandorla, pesca e nocciola.

Con leggera sensazione di fieno, tabacco e profumo di mare.

Al gusto c'è un importante ritorno di mandorla ed elevata sapidità.

Ottimo come aperitivo e a tutto pasto con portate a base di pesce.



Azienda Agricola Cantina del mare
Monte di Procida
cantinadelmare.it
info@cantinadelmare.it

Brut

Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Agro beneventano
Altitudine	200-400 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Filare tradizionale
Resa (Kg/Ha)	8000
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Prezzo in enoteca (euro)	10,00

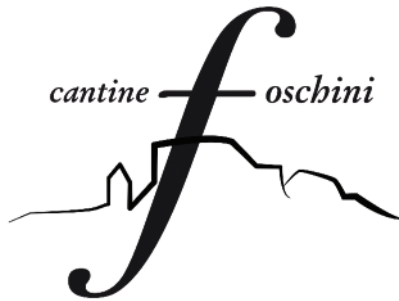


Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Elegante ed intenso, abbastanza persistente, con una nota di frutta tipica della Falanghina.

Secco, elegante ed armonico.

Buona personalità, adatto come aperitivo e a tutto pasto.



Cantine Foschini srl
Guardia Sanframondi
cantinefoschini.com
cantinefoschinisrl@gmail.com

Ellenikos

Brut

Base ampelografica	Greco e Aglianico
Zona di produzione	Sannio Taburno
Altitudine	450 metri s.l.m.
Esposizione	Sud / Sud - Est
Sistema di allevamento	Guyot
Resa (Kg/Ha)	6000
Titolo alcolometrico	13% vol
Prezzo in enoteca (euro)	10,50



Colore giallo paglierino pieno, spuma persistente, perlage fine.

Franco, intenso ed elegante con sentori di frutta matura, armonico.

Di corpo pieno, buona struttura.

Ottimo in abbinamento con pesce e crostacei.



Ciurica snc - Fattoria La Rivolta
Torrecuso
fattorialarivolta.com
info@fattorialarivolta.com

Emozioni

Extra Dry

Base ampelografica	Fiano
Zona di produzione	Lapio
Altitudine	450 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot
Resa (Kg/Ha)	7000
Titolo alcolometrico	12% vol
Affinamento	cinque mesi su fecce fini



Dal colore giallo paglierino acceso con tenui riflessi dorati.

Perlage fine e persistente.

Al naso fiori bianchi con una delicata fragranza di lievito.

Perfetto equilibrio gustativo, con sensazioni varietali di lunga persistenza e grande intensità.

Di buona struttura.

Ricco di corpo grazie al suo giusto equilibrio tra zuccheri, tannini, acidi, alcoli e sali.

Ottimo come aperitivo, si abbina con antipasti di molluschi, primi piatti delicati come risotti e piatti a base di verdure e carni bianche.



Azienda Agricola La Casa dell'Orco

Pratola Serra

lacasadellorco.it

info@lacasadellorco.it

Bolle

Extra Dry Millesimato

Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Benevento
Altitudine	350 metri s.l.m.
Esposizione	Est - Ovest
Sistema di allevamento	Guyot
Resa (Kg/Ha)	8000
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Affinamento	cinque mesi



All'occhio si presenta chiaro con riflessi verdini.

Perlage intenso e persistente con bollicine mediamente fini e numerose.

Al naso si sprigionano profumi di fiori bianchi ed in particolare camomilla e mimosa.

Sentori di pesca gialla e la nespola chiudono il corredo aromatico.

Al palato è elegante ma con un buon corpo che denota sapidità ed una mineralità tipiche dei vitigni campani.

La chiusura è lunga ed acida.

Abbinamento con tutti i piatti della tradizione mediterranea: dai crudi di pesce ai crostacei, risotti di pesce, frittiture di paranza e pesci alla griglia.

 **lunarossa** *vini e passione*

Lunarossa vini e passione srl
Giffoni Valle Piana
viniepassione.it
info@viniepassione.it

Vino Spumante di Qualità Secondo Extra Dry Millesimato

Base ampelografica	Aglianico
Zona di produzione	Irpinia
Altitudine	400 metri s.l.m.
Esposizione	Sud / Sud - Est
Sistema di allevamento	Spalliera a raggiera avellinese
Resa (Kg/Ha)	5000
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Affinamento	sette mesi
Prezzo in enoteca (euro)	6,50



Di un affascinante color rosa, con profumi intensi di frutti rossi.

Alla bocca si mostra fresco e vellutato.

In abbinamento con antipasti all'italiana, perfetto aperitivo.



Manimurci srl
Paternopoli
manimurci.com
info@cantinemanimurci.com

Vino Spumante di Qualità

Resolje

Doux

Base ampelografica	Moscato
Zona di produzione	Baselice
Altitudine	450 - 550 metri s.l.m.
Esposizione	Sud / Sud - Est
Sistema di allevamento	Controspalliera
Resa (Kg/Ha)	7000
Titolo alcolometrico	6,5% vol
Affinamento	sette mesi
Prezzo in enoteca (euro)	13,00



Giallo paglierino tenue, perlage fine e persistente, bouquet elegante, intenso e caratteristico del vitigno con netti sentori di frutta a polpa bianca e fiori di arancio.

Al palato si presenta dolce, pieno e vellutato, supportato da una buona freschezza, giusto equilibrio e ottima bevibilità.

Ideale su dessert e frutta fresca.



Società agricola Masseria Parisi
Baselice
masseriaparis.com
masseriaparis@libero.it

Mirabilis

Brut

Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Bacoli, Pozzuoli
Altitudine	20 metri s.l.m.
Esposizione	Est - Ovest
Sistema di allevamento	Guyot
Resa (Kg/Ha)	10000
Titolo alcolometrico	11,5% vol
Prezzo in enoteca (euro)	8,00



Giallo paglierino brillante, caratteristico profumo fruttato di buona intensità con sentori di cedro, frutta bianca e lieviti. Cremoso e piacevole, dà sensazioni di gradevolezza. Bilanciato.

Aperitivo per eccellenza.

Ottimo da utilizzare a tutto pasto, accompagna molto bene antipasti con frutti di mare e piatti a base di pesce e verdure.

Da provare in abbinamento con la pizza napoletana.



AZIENDA AGRICOLA
PISCINA MIRABILE

*Campi
Flegrei*

Azienda agricola Piscina Mirabile
Bacoli
piscinamirabilevini.com
info@piscinamirabilevini.com

Malafemmena

Brut

Base ampelografica	Aglianico
Zona di produzione	Galluccio
Altitudine	280 metri s.l.m.
Esposizione	Sud / Sud - Est
Sistema di allevamento	Guyot
Resa (Kg/Ha)	9000
Titolo alcolometrico	13% vol
Affinamento	tre mesi
Prezzo in enoteca (euro)	8,50



Colore rosa luminoso con riflessi color ciliegia, spuma abbastanza persistente, perlage fine e persistente.

Profumo elegante, fruttato con delicati sentori floreali.

Palato fresco, sapido ed equilibrato con un buon richiamo delle sensazioni olfattive.

In abbinamento con frutti di mare, pesce alla griglia, carni bianche, primi piatti delicati con salse leggere, formaggi freschi.



Lavoro e Salute – Vini Telaro scarl
Galluccio
vinitelaro.it
info@vinitelaro.it

Tefrite

Brut

Base ampelografica	Falanghina
Zona di produzione	Galluccio
Altitudine	280 metri s.l.m.
Esposizione	Sud / Sud - Est
Sistema di allevamento	Guyot
Resa (Kg/Ha)	9000
Titolo alcolometrico	13% vol
Affinamento	tre mesi
Prezzo in enoteca (euro)	8,50



Colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli, spuma abbastanza persistente, perlage fine e persistente.

Palato fresco, sapido ed equilibrato con un buon richiamo delle sensazioni olfattive.

In abbinamento con frutti di mare, pesce alla griglia, carni bianche, primi piatti delicati con salse leggere, formaggi freschi.



Lavoro e Salute - Vini Telaro scarl
Galluccio
vinitelaro.it
info@vinitelaro.it



Scheda tecnica
Metodo Ancestrale

La Matta

Dosaggio Zero

Base ampelografica	Fiano
Zona di produzione	Cilento
Altitudine	50 metri s.l.m.
Esposizione	Sud
Sistema di allevamento	Guyot
Resa (Kg/Ha)	7500
Titolo alcolometrico	11,5% vol
Prezzo in enoteca (euro)	13,00



Rifermentazione spontanea in bottiglia senza aggiunta di zuccheri, esogeni, lieviti, solfiti o altri additivi.

Non sottoposto alla tipica fase di sboccatura ma proposto integro, sui propri lieviti naturali.

Il colore è giallo intenso.

Al naso non si avverte alcuna nota di lieviti, nessuna sensazione di lavorazione.

Profuma invece di mela gialla acerba, di castagna bollita, di gelsomino.

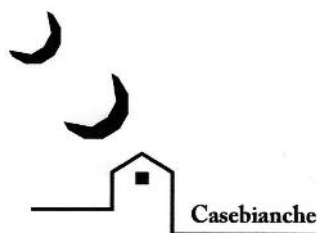
Alla beva mostra un passo crudo, sbrigativo.

L'acidità è qualcosa di inusuale: è aggressiva, salmastra e piana al palato.

Un finale gustativo di non Indifferente lunghezza tutto giocato su note di frutta chiara croccante.

Accompagna antipasti, pesce crudo, fritti di mare e frittura all'italiana.

Ottimo come aperitivo.



Azienda agricola Casebianche
Torchiara
casebianche.eu
info@casebianche.eu

Regione Campania
Assessorato Agricoltura

Via G. Porzio

Centro Direzionale di Napoli
www.agricoltura.regione.campania.it

