



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



*J. Borboni*

# ASPRINIO BRUT

## SCHEDA TECNICA

Questo Asprinio Brut è uno vino dal volto tipicamente territoriale, che interpreta ed esalta le caratteristiche più classiche di questo vitigno autoctono campano in una versione poco comune: quella spumantizzata.

**TIPOLOGIA**

Spumante

**DENOMINAZIONE**

Asprinio Brut VSQ

**UVAGGIO**

Asprinio 100%

**EVOLUZIONE**

1 anni

**GRADO ALCOLEMICO**

12% vol

**TEMPERATURA IDEALE**

6-8° C

**CALICE**

medio



*J. Borboni*

## ASPRINIO BRUT

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, con perlage persistente e continuo;
-  al naso ha chiare note agrumate e floreali con sentori di scorza di limone e spezie delicate;
-  al palato è secco, caldo, morbido, armonioso e decisamente equilibrato.

freschezza  
90%

sapidità  
70%

corpo  
60%

morbidezza  
55%

### VINIFICAZIONE

-  Sfruttando la sua natura di liana rampicante, la vite viene allevata utilizzando alti alberi di pioppo come sostegno. Le piante ancora a piede franco grazie ai terreni sabbiosi, salgono con i loro tralci così in alto che le vendemmie sono fatte con lunghe scale a pioli. Vendemmiata a piena maturità, questa uva mantiene una freschezza perfetta per creare basi spumante.
-  Fermentazione alcolica in acciaio per 15 giorni e presa di spuma secondo il Metodo Charmat e poi sosta in autoclave per otto mesi.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Asprinio è splendidamente varietale: fresco e con profumi delicati e citrini. Le bollicine e la freschezza intrinseca lo rendono ideale per bilanciare tutti quei cibi con tendenza dolce e untuosità marcate.

- **BOLLICINE**
- **FRESCHEZZA**
- **CIBI UNTUOSI**

## QUICHE AI FORMAGGI

### 👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Lendenza dolce data dalle uova la parte untuosa data dai formaggi e dalla pasta brisè sono perfettamente bilanciati dall'Asprinio.



## FRITTO MISTO DI PESCE

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un suggerimento è quello di abbinare questo vino con un fritto misto di pesce, perchè la freschezza e le bollicine puliscono il palato e lo preparano per un altro boccone senza coprire il sapore.



# LA CANTINA

I Borboni è una cantina importante per la **valorizzazione della millenaria**

**tradizione** dell'asprinio di Aversa salvato dall'estinzione a partire dagli anni '80.

La cantina ha oggi sede nel centro storico di **Lusciano** e consiste in una casa costruita su una **grotta di tufo**.

Le uve raccolte con il metodo tradizionale sono portate nelle caratteristiche grotte tufacee per la produzione di vino bianco e, oggi, anche di spumanti.

I vini della cantina I Borboni sono diventati **un simbolo e un punto di riferimento** dell'Asprinio di Aversa, vinificato sia fermo che spumantizzato.



**Il vitigno asprinio, forte di una storia millenaria, viene coltivato sulle viti a piede franco secondo il sistema dell'alberata, ovvero con le piante di vite "maritate" agli altissimi pioppi.**

**La vendemmia, rigorosamente manuale, richiede quindi degli sforzi eroici con l'uso del tipico "scalillo", una scala a pioli lunga e stretta tramite la quale si raggiunge la sommità della pianta per la raccolta.**



Amore per il territorio, dedizione e sacrificio sono i valori che hanno permesso il recupero e la salvaguardia del vitigno e della sua storia, che grazie alla fatica di produttori come la famiglia Numeroso, porta all'istituzione della Doc nel 1993.



Veduta su I golfo di Napoli e sul vesuvio

## LA REGIONE: CAMPANIA



### PRODUZIONE



**35%** montagna

**51%** collina

**14%** pianura

▄▄▄▄▄▄▄▄▄▄▄▄ 24.000 hr vitati



1.700.000 hL vino

### VITIGNI PRINCIPALI

- Greco di Tufo
- Fiano
- Falanghina
- Aglianico
- Piediroso
- Tintore

### TRADIZIONE MILLENARIA, COLTIVAZIONE TRADIZIONALE VALORIZZAZIONE DELLE VARIETÀ AUTOCTONE E DEI TERROIR

La viticoltura in Campania affonda le radici nella tradizione greca, quando numerosi vitigni oggi considerati autoctoni furono introdotti dagli ellenici. L'oidio e la fillossera arrivarono più tardi che altrove, ma i danni furono ingentissimi e la strada della qualità venne imboccata solo a partire dagli anni '80.

Recentemente i vini Campani registrano incredibili successi grazie ad una produzione caratterizzata da un'**agricoltura di tipo tradizionale**, con una forte attenzione alla **salvaguardia dell'ambiente** e alla **sostenibilità**. Molte delle aziende vitivinicole campane sono a **conduzione familiare** e producono vini di alta qualità in piccole quantità.



Vigneti rossi nella zona del Sannio

## LA REGIONE: CAMPANIA

### SOTTOZONE



- Galluccio
- Falerno del Massicio
- Aversa
- Campi Flegrei
- Ischia
- Vesuvio/Capri/Costa di Amalfi
- Penisola sorrentina
- Castel San Lorenzo
- Cilento
- Avellino
- Fiano di Avellino

### DENOMINAZIONI

**4** DOCG

**15** DOC

**10** IGT

- Guardia Sanfromonti
- Solopaca
- Sant'Agata dei Goti
- Sannio
- Benevento
- Greco di Tufo

In generale, la viticoltura campana è caratterizzata da una grande varietà di terroir e varietà autoctone, che danno origine a vini di grande qualità e personalità, ognuno con le sue caratteristiche uniche

Per molti anni l'imponente **Taurasi** DOCG è stato l'unico vino l'unico vino ad essere insignito della DOCG, ma dal 2003 sono state riconosciute anche il **Greco di Tufo** DOCG e il **Fiano di Avellino** DOC e dal 2011 anche l'**Aglianico del Taburno** si fregia della menzione.

Nel resto della regione si contano anche **15 DOC** e **10 IGT**.



Vista panoramica dei terrazzamenti sull'isola di Ischia

## LA REGIONE: CAMPANIA

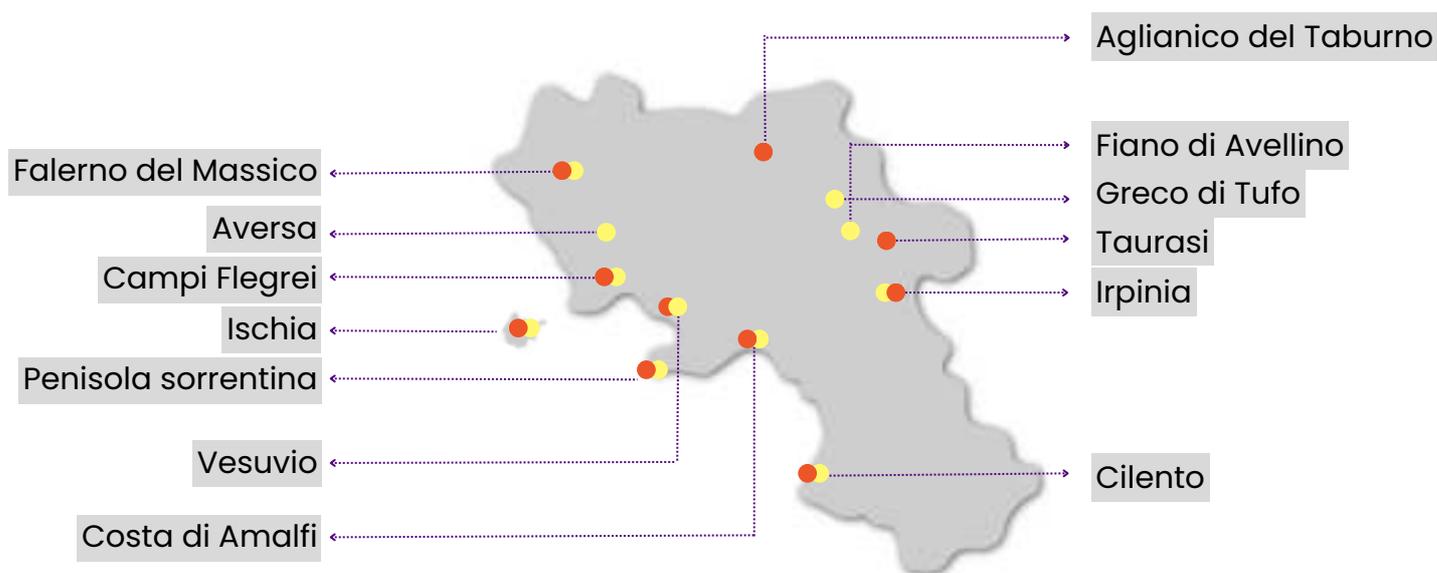
Oltre alle famose denominazione già citate il territorio campano è costellato di vini qualitativamente eccellenti prodotti con uve autoctone e internazionali. Ecco una cartina con i principali vini della regione:

### PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





Vigne in provincia di Caserta

## CASERTA

La provincia di Caserta è un territorio quasi dimenticato che oggi, grazie al sapiente lavoro dei viticoltori sta dando ottimi risultati dal punto di vista vinicolo. Molti produttori, infatti, innovando e diversificando le proprie coltivazioni, hanno avviato un'opera di recupero, anche di vitigni storici.

Culla di molti vitigni autoctoni, il più importante e raro è l'Asprinio. La maturazione avviene tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre. Il clima è continentale, i terreni per lo più argillosi.



**In provincia di Caserta sono presenti tre denominazioni DOC e tre IGT. La denominazione Aversa DOC, condivisa con la provincia di Napoli, è dedicata al vino bianco, anche e soprattutto in versione spumantizzata, prodotto con asprinio. Con il vitigno casavecchia si producono i vini rossi della Casavecchia di Pontelatone DOC, anche nella versione riserva. La denominazione Falerno del Massico DOC è riservata ai vini da falanghina, aglianico, piedirosso e primitivo. I vini della Galluccio DOC sono ottenuti a partire dai vitigni falanghina, aglianico, pallagrello bianco e pallagrello nero.**





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**