



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
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



J. Borboni

ASPRINIO D'AVERSA SANTA PATENA

SCHEDA TECNICA

Da un vigneto vulcanico sabbioso, coltivato con vigne di 60 anni, nasce questo vino, che esprime il terroir dell'Agro Aversano come poche altri. Raccolta manuale sulle tradizionali scale a pioli e vinificazione con il minimo intervento in cantina per circa 2,600 bottiglie annue di uno splendido asprinio, varietale e fragrante.

 TIPOLOGIA	Bianco
 DENOMINAZIONE	Asprinio d'Aversa DOC
 UVAGGIO	Asprinio 100%
 EVOLUZIONE	4 anni
 GRADO ALCOLEMICO	12,5% vol
 TEMPERATURA IDEALE	6-8° C
 CALICE	medio



J. Borboni

ASPRINIO D'AVERSA SANTA PATENA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino tenue brillante;
-  al naso si impone per i profumi gradevoli e persistenti: agrumi, fiori, sentori minerali;
-  al palato è molto fresco, decisamente persistente, con un gusto caratterizzato da grande concentrazione di sali minerali. Un bianco di corpo, con ritorni sul finale dei bei sentori percepiti al naso.

freschezza
90%

sapidità
80%

corpo
60%

morbidezza
60%

VINIFICAZIONE

-  Le uve vengono raccolte a mano in cassette, poi segue la pigiodiraspatura, la pressatura sottovuoto e la fermentazione in contenitori di acciaio.
-  L'affinamento inizia subito dopo la fine delle fermentazioni alcoliche, con sosta di un anno sulle fecce fini e ripetuti batonnage per strutturare al meglio il vino e stabilizzarlo in modo naturale, senza ulteriori interventi.
L'affinamento in bottiglia viene spesso fatto durare per diversi anni.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Asprinio è fresco e fragrante: la nota quasi acidula è perfetta per bilanciare cibi con tendenza dolce marcata, e in generale è un vino che predilige piatti freschi, leggeri e territoriali.

- **FRAGRANZA**
- **FRESCHEZZA**
- **UOVA E VERDURE**

QUICHE ALLE VERDURE

ABBINAMENTO SUGGERITO

Questo è un vino con ottima sapidità e freschezza, due caratteristiche che bilanciano perfettamente la tendenza dolce data dalle uova e dalle verdure di stagione.



FRITTO MISTO DI PESCE

ABBINAMENTO CLASSICO

Un suggerimento è quello di abbinare questo Asprinio con un fritto misto di pesce: la freschezza importante pulisce il palato e lo prepara per un altro boccone, e la delicatezza del gusto non copre il sapore del pesce.



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.

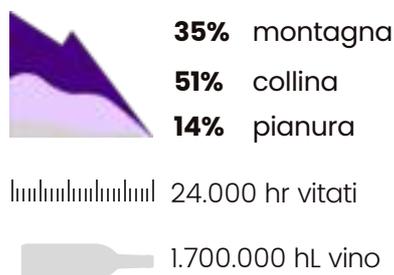


Veduta su l golfo di Napoli e sul vesuvio

LA REGIONE: CAMPANIA



PRODUZIONE



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

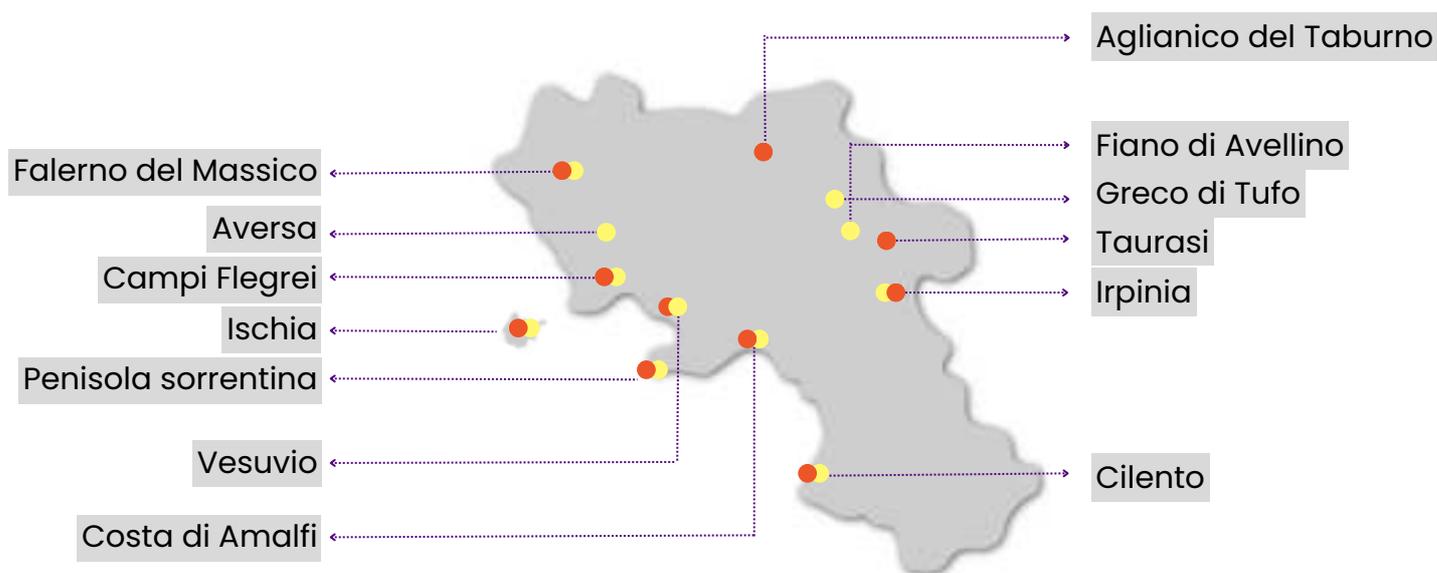
Oltre alle famose denominazione già citate il territorio campano è costellato di vini qualitativamente eccellenti prodotti con uve autoctone e internazionali. Ecco una cartina con i principali vini della regione:

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