

## Santa Patena

Vitigno

Zona di produzione

Terreno

Altitudine vigneto

Sistema di allevamento

Resa uva/Ha

Raccolta

Vinificazione

Affinamento

D.O.C. Asprinio di Aversa

Asprinio 100%

Agro Aversano e Giuglianeso

Prevalentemente sabbioso, con buona permeabilità superficiale, di genesi quasi esclusivamente vulcanica

80 metri s.l.m.

Sylvoz su piede franco

6000-7000 Kg

Ultima decade di settembre, prima decade di ottobre, manuale in cassette

Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

L'affinamento inizia subito dopo la fine delle fermentazioni alcoliche, con una sosta di circa 12 mesi su fecce fini, e ripetuti batonnage, riportando in sospensione le fecce nobili, con lo scopo di affinare e strutturare al meglio il prodotto finale. Il Santa Patena viene affinato in bottiglia per almeno 3 mesi.

