ALPHA

GRAPPA DI ASPRINIO

Grappa di Monovitigno autoctono.
Ottenuta dalla distillazione a bagnomaria, in alambicchi di rame, di vinacce ricavate dalla vinificazione delle uve biologiche di Asprinio di Aversa. La lenta e sapiente distillazione permette di ottenere un prodotto di indubbia qualità, che conserva gli intensi ed armoniosi profumi del prestigioso Asprinio

Realizzato con il 100% di uve certificate Biologiche di Asprino D'Aversa.

Tipo:
Grappa.
Zona di produzione:
Agro Aversano.
Terreno:
Vulcanico.
Altitudine:
10/15 mt/lm.
Resa per ettaro:
30ql.

25,00 € iva inclusa

Francesco De Angelis

ASPRINIO BRUT VSQ

Un BRUT che forte delle proprietà di freschezza, acidità, pulizia al palato e secchezza dell'uvaggio d'origine, è capace di accompagnare un intero pasto moderno ricco di leggerezza e benessere, oppure di sostenere con classe un aperitivo dai sapori delicati, magari a base di pesce proveniente dal mare "NOSTRUM".
100% Asprinio

Realizzato con il 100% di uve certificate Biologiche di Asprino D'Aversa.

Tipo:
Bianco Brut.
Zona di produzione:
Agro Aversano.
Terreno:
Vulcanico.
Altitudine:
10/15 mt/lm.
Resa per ettaro:
30ql.
Vinificazione:
Fermentazione a temperatura controllata in acciaio

Spumantizzazione: **Martinotti-Charmat.**

15,00 € iva inclusa

Primo

ASPRINIO

Antichissimo vitigno definito da Mario Soldati, "grande piccolo vino". Secco come nessuno al mondo. La non elevata alcolicità lo rende incredibilmente moderno nella sua bevibilità leggera e briosa freschezza.
100% Asprinio

Realizzato con il 100% di uve certificate Biologiche di Asprino D'Aversa.

Tipo:
Vino Bianco.
Zona di produzione:
Agro Aversano.
Terreno:
Vulcanico.
Altitudine:
10/15 mt/lm.
Resa per ettaro:
30ql.
Vinificazione:
Fermentazione a temperatura controllata in acciaio

Parzialmente Affinato In Botti di rovere.

12,00 € iva inclusa

DE ANGELIS
AZIENDA VINICOLA

DE ANGELIS
AZIENDA VINICOLA

L'ASPRINIO E LA MIA STORIA

Da piccolo salivo su per quella scala strettissima ed altissima appoggiata ad un muro di casa. Era così lunga da non poter essere messa da nessun'altra parte e quindi veniva lasciata là tutto l'anno. Mio nonno 'Ciccill' e mia nonna 'Peppinella' mi facevano pigiare l'uva con i piedi nella tinozza.

Un ricordo lontano e un po' sbiadito ma, ancora presente, che mi riporta alla mente quella strana sensazione che procuravano i raspi a quei piedi di bimbo. Era già allora una tradizione contadina che svaniva in lontani ricordi di famiglia.

Da ingegnere, ritornato alla campagna, affezionato alla terra perché memore di un amore inculcato sin da piccolo da mio padre, ho voluto riprende una parte della tradizione contadina di famiglia, la più antica, la più identitaria perché ancora viva tutt'oggi nelle alberate che come "giganti vestiti di verde sovrastano ancora i campi di queste terre fertili".

Avvicinarsi alla terra con una mente allenata alla logica mi ha portato a riguardare il passato con metodi e strumenti moderni. Miscelare insieme il passato ed il Moderno, la Tecnologia con l'Esperienza, fondere insieme il Gusto, la Storia, l'Arte, i Sapori… è questo che mi sono prefissato reimpiantando il vitigno Asprinio in quelle terre che erano di mio padre ed ancor prima di mio nonno e dei miei avi… terre fertili vogliose di donare la loro forza e la loro anima al Latte di Afrodite.

IL VIGNETO

9600 piantine, con metodo di allevamento a Guyot ed orientamento Nord-Sud, impiantate su un terreno vigoroso a tessitura franca con ottima permeabilità e buona capacità di ritenzione idrica.

Rispetto Rigoroso del disciplinare del biologico, riduzione al minimo di passaggio di attrezzature meccaniche, raccolta manuale e tempi brevissimi tra la raccolta e la lavorazione in cantina.

L'intera filiera dei prodotti a KM ZERO; la raccolta, la lavorazione delle uve, la loro vinificazione e spumantizzazione, l'imbottigliamento e l'etichettatura vengono eseguite in un raggio di appena 3 Km.

L'ASPRINIO E LE SUE CITAZIONI

Parte essenziale del nutrimento inteso come ricerca di perfezione e di equilibrio, piacere da non perdere e da coltivare con arte. Nettare da sorbire nella pienezza dei sensi.

Sante Lancerio
(1500-1550), bottigliere del Papa Paolo III Farnese, grande intenditore di vini:
"Il vino asprino viene da un luogo vicino a Napoli. Li migliori sono quelli di Aversa, città unica e buona. Bianchi e rossi, questi sono meglio. Tali vini sono molto crudi, sono vini da podagrosi. L'estate è sana bevanda. Di questi S.S. usava bere per cacciare la sete avanti che andasse a dormire e diceva farlo per rosicare la flemma. A volere conoscere la sua perfetta bontà vuole essere odorifero, di colore dorato, et non del tutto crudo. Volendolo per la State, bisogna metterlo, la primavera, nella cantina, et sia si crudo che il caldo lo maturi"… "li cortigiani et cortigiane corrono volentieri alla foglietta. Anco questo vino è lodato dai Medici….. ".
(I vini d'Italia giudicati da papa Paolo III Farnese e dal suo bottigliere Sante Lancerio, Giuseppe Ferraro, 1879, Casale Monferrato).

Paolo Monelli (giornalista di Fiorano Modenese 1891/1984) lo consiglia come aperitivo *"L'Asprinio, era ancora piena estate, me lo andavo a bere come aperitivo sulla fine del pomeriggio in certi antri ombrosi lungo la Riviera di Chiaia; fresco di grotta, acidulo, pallidissimo, fra il color paglia ed il verdolino".*

Mario Soldati
(Torino, 17 novembre 1906 – Tellaro 19 giugno 1999 – scrittore, giornalista, regista cinematografico, sceneggiatore e autore televisivo italiano. – "Vino al vino" -)
"il grande piccolo vino". E come era difficile trovargli fratelli, cugini, parenti anche lontani. … Io lo assaggio adesso (nella cantina di Don Antonio e Don Vicienzo Triunfo, vinai di Napoli, nei pressi della Riviera di Chiaia) per la prima volta, e ne rimango strabiliato. Non c'è bianco al mondo così assolutamente secco come l'Asprinio: nessuno che non si può immaginare se non lo si gusta…" La grande instabilità del vino ne rendeva obbligatoria la conservazione in profondi cellai o grotte spesso scavati nel tufo e profondi non meno di 10-15 metri, metodo utilizzato ancora oggi da molti produttori della pianura aversana."

Luigi Veronelli
(Milano 2 febbraio 1926 – Bergamo 29 novembre 2004 enologo, cuoco, gastronomo, e scrittore italiano) lo paragona ai vinhon verdes portoghesi lo bevve così, fresco di grotta:
"Quando l'ho bevuto, mi sono emozionato. Ero in compagnia di un contadino, dalle parti di Aversa, e quell'Asprinio era eccezionalmente buono. Ben lavorato, fragile elegante, …allegro brioso,,. Quello che mi fa rabbia è la consapevolezza di non poterlo ritrovare. L'Asprinio sarebbe un vino splendido se venisse valorizzato"

DE ANGELIS
AZIENDA VINICOLA

www.apsriniodeangelis.it