

LA MASSERIA

La storia di queste uve inizia tanto tempo fa, quando Aversa si chiamava Liburia. Quando la gente già parlava un'uva che non aveva uguali.

La nostra famiglia si dedica alla coltivazione di uve di Asprinio in vitigno autoctono dell'Agro Aversano dal 2010, partendo da uve di altissima qualità, salvaguardandole dal rischio di estinzione.

Combiniamo scelte innovative come l'impianto a spalliera alla tradizione delle viticoltura locale. Sì, siamo un'azienda a carattere familiare, ma il risultato è che da noi troverete solo prodotti di eccellenza, gli stessi delle nostre tavole.

Masseria Campito è più del vino. Più di un luogo. È un modo di vivere: conviviale, libero, giovane. In compagnia, quando tutto è più buono.

I VIGNETI

Coltiviamo circa sei ettari di vigneto in biologico, interamente in contrada Casolla nel comune di Gricignano di Aversa, in una zona particolarmente vocata alla produzione di uva Asprinio. Imbottigliamo esclusivamente il prodotto delle nostre uve, come richiesto dal disciplinare Fi.V.I. garantendo una filiera cortissima e interamente supervisionata in modo diretto.

I vigneti, posti a circa 50 metri sul livello del mare vegetano su terreni di medio impasto, profondi e fertili (tra i migliori della Campania Felix) ben esposti sia da nord a sud che da est ad ovest.

L'uva viene raccolta a mano in cassette di 20 chili, con una produzione media di 80/90 Q./Ha (a fronte di un disciplinare di produzione che consente sino ad un massimo di 120 Q./Ha) ed è lavorata a freddo sia per la tipologia fermo che spumante.



Masseria
Campito



Masseria Campito Srl
Via Casolla 55 Gricignano di Aversa - 81030
T +39 081 502 7540
M +39 331 791 6741

www.masseriacampito.it



Masseria
Campito

Quella che vi raccontiamo
è una storia d'amore.
Quella tra il Vino e la Terra.

APELLANUM

Il figlio primogenito della nostra terra.

Quello che scorre mentre brindi, sorridenti, balli. Vivi.

Buona persistenza e buon equilibrio acido.

Per questo risulta assai fresco con una buona struttura del vino stesso.

Si consiglia il consumo in compagnia o, in generale, quando si ha voglia di sorridere.

Vitigno: Asprinio in purezza

Zona di produzione: Gricignano d'Aversa (CE)

Vigneti: di proprietà della famiglia Di Martino

Sistema di allevamento: Guyot

Tipo di terreno: di origine vulcanica

Esposizione vigneto: Sud - Ovest

Densità ceppi: 4.000 ceppi

Resa per ettaro: 80 ql/Ha

Età media delle viti: 15 anni

Vendemmia: metà Settembre

Elaborazione: vinificazione in acciaio

Grado alcolico: 12,00 %

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo verdolino. Al naso ampio con piacevoli note agrumate e fruttate che ricordano la mela verde.

Al palato è fresco e sapido con un finale fruttato.

Abbinamenti

Ideale in abbinamento con la mozzarella di bufala.

Accompagna bene antipasti e piatti a base di pesce e crudi di mare.

Servire alla temperatura di 10°C



Priezza

Nobile ed elegante. Aromatica e felice.

Nel nostro dialetto la Priezza è il contrario della malia: è allegra, gioia e felicità.

Buona persistenza e buon equilibrio acido.

Per questo risulta assai fresco e al tempo stesso morbido legato alla buona struttura del vino stesso.

Si consiglia il consumo assieme a chi si ama.

Vitigno: Asprinio in purezza

Zona di produzione: Gricignano d'Aversa (CE)

Vigneti: di proprietà della famiglia Di Martino

Sistema di allevamento: guyot

Tipo di terreno: di origine vulcanica

Esposizione vigneto: Sud - Ovest

Densità ceppi: 4.000 ceppi

Resa per ettaro: 80 ql/Ha

Età media delle viti: 15 anni

Vendemmia: metà settembre

Elaborazione: metodo classico

Grado alcolico: 11,50 %

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo dorato con perlage fine e persistente. Al naso ampio con intense note agrumate e fruttate di pesca che si fondono con sentori di biancospino e salvia. Al palato è sapido e fresco. L'evoluzione sui lieviti gli conferisce grande complessità.

Abbinamenti

Si accompagna a tutto.

Ideale per piatti della cucina tradizionale regionale, quali crostacei, crudi di mare, frittura e mozzarella.

Servire alla temperatura di 6 - 8°C



DRENGOT

Strutturato, persistente.

Rainulfo Drengot arriva 1000 anni fa ad Aversa, dalla Bassa Normandia: terra di uve nobili.

Le stesse uve che iniziarono a coprire di giallo i campi a partire dal suo arrivo, su vigne tenute alte dalla simbiosi coi pioppi e gli olmi. Scudo contro i nemici, gioia da condividere con gli amici.

Vitigno: Asprinio in purezza

Zona di produzione: Gricignano d'Aversa (CE)

Vigneti: di proprietà della famiglia Di Martino

Sistema di allevamento: Guyot

Tipo di terreno: di origine vulcanica

Esposizione vigneto: Sud - Ovest

Densità ceppi: 4.000 ceppi

Resa per ettaro: 80 ql/Ha

Età media delle viti: 15 anni

Vendemmia: metà settembre

Elaborazione: metodo Martinotti

Grado alcolico: 11,50 %

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con un perlage fine e persistente. Al naso piacevoli note agrumate, che ricordano il lime, e minerali. Al palato equilibrato, preserva il frutto e la freschezza con un finale sapido.

Abbinamenti

Ideale per accompagnare piatti a base di pesce, frittura o tempura di verdure di stagione.

Le sue caratteristiche vengono esaltate dall'abbinamento con la mozzarella di bufala.

Servire alla temperatura di 6 - 8°C

