



CANTINE  
ASTRONI



*I Campi Flegrei*



Varchetta

La memoria è un valore essenziale per chi pone le proprie radici nella terra.

Attraverso la storia di quattro generazioni nasce l'attuale CANTINE ASTRONI.

---

*Memory is an essential value for those who place their roots in the earth.*

*Through the history of four generations the current company, ASTRONI WINERY, was born.*





CANTINE  
ASTRONI



# CANTINA

---

CANTINE ASTRONI nasce nel cuore dei Campi Flegrei. L'azienda si erige sulle pendici esterne del cratere degli Astroni, tra Napoli e Pozzuoli, un tempo riserva di caccia Borbonica ed oggi oasi naturale WWF Italia.

In questo angolo di terra unica baciata dal mare, animata dal fuoco vulcanico e abbracciata dal mito, CANTINE ASTRONI si è impegnata nella salvaguardia, valorizzazione e promozione del grande patrimonio enòico tramandato dagli avi.

L'attenzione è concentrata principalmente sui vitigni autoctoni pre fillosserici (a piede franco): Falanghina e Piediroso dei Campi Flegrei.

Oggi l'impegno di Cantine Astroni è sempre più indirizzato a diffondere e valorizzare il lavoro, la tradizione e la cultura dei prodotti della terra e dell'uomo.

## WINERY

---

*The ASTRONI WINERY was born in Phlegrean field.*

*The winery is located on the outer slopes of the Astroni crater between Naples and Pozzuoli. Once the private hunting grounds for the Bourbons, today it is a State Nature Reserve managed by WWF Italy.*

*In this corner of a unique land kissed by the sea, inspired by the volcanic fire, and embraced by myths, the ASTRONI WINERY is committed to safeguard, enhance and promote the great enoic heritage handed down by our ancestors.*

*The focus is mainly on pre phylloxera native vines (ungrafted): Falanghina dei Campi Flegrei and Piediroso.*

*Today Astroni Winery's commitment is increasingly directed towards disseminating and promoting the work, tradition and culture of the territory and man.*

# PROGETTO

---

Cantine Astroni pone quale sua mission la valorizzazione dei vitigni autoctoni attraverso la salvaguardia della biodiversità e la difesa delle tradizioni vitivinicole del territorio, un tema di stringente attualità e di grande interesse nell'ottica di tutela dell'ambiente.

Negli ultimi anni, l'azienda sta realizzando un grande lavoro di riconversione e di tutela del territorio. Nuove vigne si aggiungono a quelle già presenti e ogni annata è un nuovo inizio, una nuova ricerca di margini qualitativi sempre più elevati. L'obiettivo primario è la ricerca continua delle potenzialità inesprese della Falanghina e del Piediroso dei Campi Flegrei.

Il percorso di Cantine Astroni è finalizzato pertanto ad elevare costantemente la viticoltura campana, soprattutto quella Flegrea, esprimendo raffinatezza ed eleganza e mantenendo lo spirito e la vocazione originaria.



# PROJECT

---

*The Astroni Winery's mission is the enhancement of native varieties through the preservation of biodiversity and protection of wine traditions of the territory, a theme of topical and great interest in view of environmental protection.*

*In recent years, the winery has been devoting a large amount of effort into the reconversion and protection of the territory. New vineyards have been added to those already present. Every year is a new beginning, a new search for higher and higher quality. The primary goal is continuous research of the untapped potential of Falanghina and Piediroso of Campi Flegrei.*

*Astroni Winery's path, therefore, is towards constantly elevating Campania viticulture, especially in Campi Flegrei, expressing refinement and elegance and maintaining its spirit and original purpose.*





# CAMPI FLEGREI, TERRA ARDENTE

---

**La Campania è Terra Felix, ovvero suolo fertile in cui trova piena fioritura la biodiversità vegetale.**

Siamo alle porte degli Inferi, secondo la mitologia greca; nella terra che arde, sebbene i suoi crateri siano colmi d'acqua e le sue rive accolgono una vegetazione da paradiso perduto.

I Campi Flegrei, terra ardente di origine vulcanica, è una terra di fascino in cui si combinano tempo, storia, mito, poesia, bellezze naturali e una fonte inesauribile per gli appassionati di archeologia.

Per il clima mite e la fertilità del terreno, le “terre ardenti” richiamarono sin dall'antichità popolazioni che qui si stanziarono, a partire da coloni greci provenienti dalla vicina Ischia, seguiti da Etruschi, Sanniti e Romani. E fu proprio durante l'epoca romana che Pozzuoli, Baia, Cuma e Miseno ebbero il massimo splendore.

## *CAMPI FLEGREI, BURNING LAND*

---

***Campania is Terra Felix, i.e. fertile soil where plant biodiversity finds full bloom.***

*We are at the gates of the Underworld, according to Greek mythology; in the land that burns, although its craters are filled with water and its banks welcome a paradise lost vegetation.*

*Campi Flegrei, a burning land of volcanic origin, is a land of charm where time, history, myth, poetry, natural beauty are combined and an inexhaustible source for archeology enthusiasts.*

*Due to the mild climate and the fertility of the soil, the “burning lands” attracted populations who settled here since ancient times, starting with Greek colonists from nearby Ischia, followed by Etruscans, Samnites and Romans. And it was precisely during the Roman era that Pozzuoli, Baia, Cuma and Miseno had their maximum splendour.*







# VIGNA STRONI

---

La vigna Astroni è situata a ridosso del cratere omonimo, a confine con il muro di cinta borbonico settecentesco fatto erigere da Carlo di Borbone a difesa della sua riserva di caccia personale, oggi oasi naturale gestita dal WWF.

Il vigneto si estende per circa 1,5 ettari ad un' altitudine di circa 200 metri s.l.m. con riferimento topografico di 40°50'52" di latitudine N, 14°09'35" di longitudine E, è interamente distribuita nel comune di Napoli ed è disposta sul versante est - sud est del cratere. La vigna è suddivisa su diversi terrazzamenti, sui quali sono presenti prevalentemente viti di Falanghina con una piccola presenza di viti di uve Piediroso.

La vigna ha un'età media di trenta anni, è franca di piede ed è disposta a spalliera con architettura di guyot. I filari sono orientati tendenzialmente sulla direttrice nord-sud, con sestini di 1,80 m x 1 m e presentano una densità di 4000 piante/ettaro.

I suoli presenti hanno origine vulcanica e forma piroclastica, certamente legata alle ultime eruzioni flegree comprese tra 5000 e 3500 anni fa, definita da una struttura litologica stratificata a reazione neutra o subacida, con importanti dotazioni in potassio, anidride fosforica e ossido di calcio, anche se ridotta di carbonati.

*The Astroni's vineyard is located close to the homonymous crater, on the border with the eighteenth-century Bourbon boundary wall erected by Charles of Bourbon in defense of his personal hunting reserve, today a natural oasis managed by the WWF.*

*The vineyard covers about 1.5 hectares at an altitude of about 200 meters above sea level. with topographic reference of 40°50'52" N latitude, 14°09'35" E longitude, it is entirely distributed in the municipality of Naples and is located on the east - south-east side of the crater. The vineyard is divided into several terraces, on which there are mainly Falanghina vines with a small presence of Piediroso grape vines.*

*The vineyard has an average age of thirty years, is ungrafted and is arranged in espalier with guyot architecture. The rows tend to be oriented north-south, with layouts of 1.80 m x 1 m and have a density of 4000 plants/hectare.*

*The soils have a volcanic origin and a pyroclastic form, certainly linked to the Phlegrean eruptions between 3500 – 5000 years ago, and are defined by a layered subacid or neutral reaction lithological structure, with a major quantity of potassium, phosphorus, calcium oxide, and also reduced carbonates.*



# TENUTA CAMALDOLI

---

Tenuta Camaldoli, si trova sul versante sud della collina dei Camaldoli, ed interamente contenuta nel comune di Napoli. Il vigneto è costituito prevalentemente da uve Piediroso disposte su più terrazzamenti e si estende per circa 3 ettari. Il riferimento topografico è 40°52'14" di latitudine N, 14°10'28" di longitudine E, con altitudine compresa tra 200 m e 290 m s.l.m.

Il sito presenta orografia declive regolata da ciglionature ampie esposte a sud su matrice tufacea (Tufo giallo napoletano 15000 - 10000 anni fa) a cui si sovrappongono strati piroclastici legati alle ultime eruzioni flegree comprese tra 5000 e 3500 anni fa.

La vigna di Piediroso ha un'età di trenta anni ed è disposta a spalliera con architettura di guyot bilaterale e doppio capovolto. I filari sono orientati tendenzialmente nord-sud con sestri di 2 m x 1,35 m e presentano una densità di 3500 piante/ettaro.

Dalle uve di questa vigna sono prodotti Colle Rotondella, il nostro Campi Flegrei Dop Piediroso e Tenuta Camaldoli Campi Flegrei Dop Piediroso Riserva

*Tenuta Camaldoli, is located on the southern slope of the Camaldoli hill, and entirely contained in the municipality of Naples. The vineyard is mainly made up of Piediroso grapes arranged on several terraces and covers about 3 hectares. The topographic reference is 40°52'14" N latitude, 14°10'28" E longitude, with an altitude between 200 m and 290 m a.s.l.*

*The site features sloping topography regulated by a large south-facing banking up on a tuffaceous matrix (yellow Neapolitan Tufo 10,000- 15,000 years ago) in which overlapping layers of pyroclastic tied to the Phlegrean eruptions between 3500-5000 years ago.*

*The Piediroso vineyard is thirty years old and is espaliered with a bilateral and double inverted guyot architecture. The rows tend to be oriented north-south with layouts of 2 m x 1.35 m and have a density of 3500 plants/hectare.*



# TENUTA JOSSA

---

L'idea prende vita nel 2012 con l'acquisizione della Tenuta di circa 3 ettari. In questo progetto si condensa tutta l'esperienza e lo studio viticolo ed agronomico maturato negli ultimi 20 anni.

Circa il 50% della proprietà è coltivato con varietà a bacca bianca, il restante 50% a bacca rossa. Nella zona più alta, a circa 243 m s.l.m. e con la migliore esposizione, si trovano le 4 piane di cui 3 vitate a Piediroso e la più piccola a Sciascinoso.

Le viti derivano da una nostra selezione massale. L'orientamento dei filari è a Sud - Sud Ovest, con sesto d'impianto 135 x 180, allevate con il doppio capovolto.

Nella zona più bassa, a partire da quota 220 m.s.l.m iniziano le 6 terrazze di Falanghina, di cui una destinata al Fiano sempre derivanti da nostra selezione massale, che declinano fino a quota 200 m.s.l.m. L'orientamento dei filari Nord - Sud sistemati a guyot unilaterale con sesto d'impianto 90 x 170.

I suoli di questa area collinare sono prevalentemente caratterizzati dall'evoluzione pedogenetica dovuti e caratterizzati da depositi di passate eruzioni su sottostante tufo giallo. Vigne a terrazzamenti con terreni sabbiosi ricchi di pomice e tufi situate sul Parco Metropolitan delle Colline di Napoli.

*The idea came to life in 2012 with the acquisition of the estate of about 3 hectares. This project condenses all the experience and the viticultural and agronomic study gained over the last 20 years.*

*About 50% of the property is cultivated with white grape varieties, the remaining 50% with red grapes. In the highest area, about 243 m a.s.l. and with the best exposure, there are 4 plains, 3 of which are planted with vineyards in Piediroso and the smallest in Sciascinoso. The vines derive from our massal selection, the orientation of the rows is South - South West, with a planting layout of 135 x 180, trained with the double inverted system. In the lower area, starting from an altitude of 220 m a.s.l., the 6 terraces of Falanghina begin, one of which is destined for Fiano always deriving from our massal selection, which decline up to an altitude of 200 m a.s.l. The North-South orientation of the rows arranged in a unilateral guyot system with a 90 x 170 plant layout.*

*The soils of this hilly area are characterized predominantly by the pedogenetic evolution of the deposits of past eruptions on the underlying yellow tuff.*

*Vineyard and terraces with sandy soils, rich in pumice and tuff, located on the Metropolitan Park on the hills of Naples.*



# VIGNA ASTRONI

## Campi Flegrei DOP

### Falanghina - **CRU**

Dalla nostra vigna coltivata sulle pendici esterne del Cratere Astroni nasce Vigna Astroni, Cru di Falanghina Campi Flegrei. Le uve provengono da un unico vigneto a terrazze di 1,5 ettari.

Il vino viene imbottigliato dopo 8 mesi di affinamento in acciaio, senza refrigerazione e con una filtrazione blanda.

---

*Vigna Astroni, the cru of Falanghina of Campi Flegrei, was born from our vineyard, which grows on the outer slopes of the Astroni Crater. The grapes come from a single terraced vineyard of 1.5 hectares, which is currently under conversion to organic.*

*The wine is bottled after 8 months of aging in stainless steel tanks without refrigeration and gentle filtration. The wine may contain some sediments on the bottom of the bottle.*

Formati disponibili  
75cl - 150cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

**Vitigno:** Falanghina 100%

**Zona di produzione:** pendici esterne del Cratere degli Astroni.

**Esposizione:** Est a Sud-Est, 170-216 m.s.l.m

**Terreno:** i suoli presenti hanno origine vulcanica e forma piroclastica, certamente legata alle ultime eruzioni flegree comprese tra 5000 e 3500 anni fa, definita da una struttura litologica stratificata a reazione neutra o subacida, con importanti dotazioni in potassio, anidride fosforica e ossido di calcio, anche se ridotta di carbonati.

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Resa:** 50 quintali/ha

**Vendemmia:** Ottobre, Manuale

**Tecnica prefermentativa:** le uve raccolte a mano e consegnate in cantina in piccole cassette vengono dirasate e leggermente schiacciate, nonché lasciate in pressa soffice, dove le bucce e il succo macerano per alcune ore.

**Fermentazione:** solo il mosto fiore è utilizzato e fermentato in acciaio.

La prima parte della fermentazione è innescata per opera di lieviti indigeni, ma in seguito sono inoculati lieviti neutri.

**Temperatura di fermentazione:** 14° - 18° C

**Affinamento:** al termine della fermentazione alcolica il vino è travasato e fatto affinare sulle fecce fini per almeno 6-8 mesi in acciaio.

**Grado alcolico:** 12,5%

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Di colore giallo paglierino carico, presenta sentori minerali uniti ad un elegante tostato, fini note di idrocarburo, mandorla dolce e lievi sfumature vegetali. All'assaggio il primo impatto è la salinità, cui segue in progressione un'acidità viva e rinfrescante, componenti che ben dialogano con la ricchezza del vino.

*Grape variety: Falanghina 100%*

*Production area: Outer slopes of the Astroni Crater.*

*Exposure: east to southeast, 170-216 m a.s.l.*

*Soil: volcanic origin and a pyroclastic form, certainly linked to the Phlegrean eruptions between 3500 – 5000 years ago, and are defined by a layered subacid or neutral reaction lithological structure, with a major quantity of potassium, phosphorus, calcium oxide, and also reduced carbonates.*

*Training system: Guyot*

*Yield: 50 quintals/ha*

*Harvest: October, Manual*

*Technical prefermentation: the grapes are harvested by hand and delivered to the winery in small crates. They are destemmed, slightly crushed, and left in pneumatic soft presses where the skins and juice macerate for a few hours.*

*Fermentation: only the free run must is used and fermented in stainless steel. The first part of the fermentation process is triggered by the work of indigenous yeasts, but later inoculated yeasts natural.*

*Fermentation temperature: 14° - 18° C*

*Refining: after alcoholic fermentation, the wine is racked and refined on the lees for at least 6-8 months.*

*Alcohol content: 12,5%*

## **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

*A deep straw yellow color. Mineral notes combine with elegant toasted sweet almond and light herbaceous scents. Sapidity is the first impact noted during tasting which is then followed by a lively acidity. These components interact well with the smoothness of the wine.*



# STRIONE

## Campania IGP

### Falanghina - CRU

Dalle piane più alte, meglio esposte e soleggiate della Vigna agli Astroni, sulle pendici esterne del Cratere Astroni, nasce Strione, nettare di uva Falanghina prodotta solo nelle annate migliori.

Le viti sono allevate a guyot con una resa molto bassa. Le uve macerate con le bucce, per circa metà della fermentazione alcolica, esprimono al meglio le caratteristiche del territorio Flegreo.

---

*Strione was born From the highest, best exposed and sunniest part of Astroni's vineyard on the external slopes of the Astroni Crater, Strione is born, nectar of Falanghina grapes, produced only in the best vintage.*

*The vines are Guyot trained with a very low yield. The grapes macerated with the skins for about half of the alcoholic fermentation, are the best expression of the characteristics of the Flegrean territory.*

Formati disponibili  
75cl - 150cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

**Vitigno:** Falanghina 100%

**Zona di produzione:** pendici esterne del Cratere degli Astroni.

**Esposizione:** Sud- Sud-Est

**Terreno:** i suoli presenti hanno origine vulcanica e forma piroclastica, certamente legata alle ultime eruzioni flegree comprese tra 5000 e 3500 anni fa, definita da una struttura litologica stratificata a reazione neutra o subacida, con importanti dotazioni in potassio, anidride fosforica e ossido di calcio, anche se ridotta di carbonati.

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Produzione per ettaro:** 50 quintali/ha

**Periodo vendemmia e raccolta:** Ottobre, Manuale

**Tecnica prefermentativa:** diraspa - pigiatura. Macerazione in presenza delle bucce per circa la metà della fermentazione alcolica.

**Fermentazione:** acciaio e tonneaux da 5hl per due settimane.

**Temperatura di fermentazione:** 12° - 16° C

**Malolattica:** parziale

**Affinamento:** “sur lies” in acciaio e legno per 12-18 mesi e 12-18 mesi in bottiglia.

**Grado alcolico:** 13%

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Limpido dal colore giallo oro carico, al naso complesso, intenso e persistente, con un bouquet molto ampio che si svela lentamente nel bicchiere.

Prevalgono sentori floreali (camomilla) seguiti da quelli di frutta matura quali l'albicocca e la pesca gialla, presenti piacevoli note agrumate, nel finale leggermente speziato. Freschezza, struttura e persistenza sono nette in bocca, così come la tipica mineralità e sapidità.

*Grape variety: Falanghina 100%*

*Production area: outer slopes of the Astroni Crater.*

*Exposure: southeast exposure, 216 m a.s.l*

*Soil: the soils have a volcanic origin and a pyroclastic form, certainly linked to the Phlegrean eruptions between 3500 – 5000 years ago, and are defined by a layered subacid or neutral reaction lithological structure, with a major quantity of potassium, phosphorus, calcium oxide, and also reduced carbonates.*

*Training system: Guyot*

*Yield: 50 quintals/ha*

*Harvest period: October, Manual*

*Technical prefermentation: destemming-pressing. Maceration with the skins for about half of the alcoholic fermentation period.*

*Fermentation: steel and 5 hl tonneaux barrels for two weeks.*

*Fermentation temperature: 12° - 16° C*

*Malolactic: partial*

*Refining: 12 to 18 months on the lees in stainless steel / wood and 12-18 months in the bottle.*

*Alcohol content: 13%*

## **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

*A clear deep golden yellow color.*

*A complex, intense and persistent nose with a generous bouquet that slowly rises from the glass.*

*Floral scents prevail followed by those of mature fruits such as apricots and yellow peaches. Pleasant citrus notes with a lightly spicy finish. Freshness, structure and persistence are noted in the mouth as well as the typical minerality and sapidity; almost tending towards salinity.*



# TENUTA JOSSA

## Campi Flegrei DOP

### Bianco - CRU

Tenuta Jossa è l'ultimo nato della famiglia Astroni, nel progetto si condensano tutta l'esperienza e lo studio viticolo ed agronomico maturato negli ultimi 20 anni.

La vigna è situata nel Parco Metropolitan delle Colline di Napoli e la parte della vigna a bacca bianca è coltivata principalmente a Falanghina con un saldo di Fiano.

---

*Tenuta Jossa is the last born of the Astroni family, all the experiences and the viticultural and agronomic studies done over the last 20 years are concentrated in the project.*

*The vineyard is located in the Metropolitan Park of the Hills of Naples and the part of the white grape vineyard is mainly cultivated with Falanghina with a balance of Fiano.*

Formati disponibili  
75cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

**Vitigno:** Falanghina, Fiano.

**Zona di produzione:** collina dei Camaldoli

**Altitudine:** 243 m e 200 m s.l.m.

**Terreno:** i suoli di questa area collinare sono prevalentemente caratterizzati dall'evoluzione pedogenetica dovuti e caratterizzati da depositi di passate eruzioni su sottostante tufo giallo, terreni sabbiosi ricchi di pomice e tufi.

**Composizione:** sabbia 79% limo 19%, argilla 2%

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Produzione per ettaro:** 50 quintali/ha

**Periodo vendemmia e raccolta:** Ottobre, Manuale.

**Fermentazione:** anfore Clayver e Tava.

**Temperatura di fermentazione:** 16° - 18° C

**Malolattica:** parziale

**Affinamento:** "sur lies" in anfora per 8 mesi ed almeno 6 mesi in bottiglia.

**Grado alcolico:** 12,5%

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Limpido e consistente dal colore giallo paglierino con sfumature di un verde appena accennato.

Figlio del suolo ribollente dei Campi Flegrei, è un bianco graffiante, dai profumi di cedro, cera d'api e foglia di pomodoro, dalla mineralità gessosa, che volge all'affumicato.

Un vino dal sorso tagliente che delinea in bocca una scia salina da far venir sete di un altro sorso.

*Grape variety: Falanghina, Fiano.*

*Production area: Camaldoli hills*

*Altitude: 243 m and 200 m a.s.l.*

*Soil: the soils of this hilly area are mainly characterized by pedogenetic evolution due and characterized by deposits of past eruptions on the underlying yellow tuff, sandy soils rich in pumice and tuff.*

*Composition: sand 79% silt 19%, clay 2%*

*Training system: Guyot.*

*Yield: 50 quintals/ha*

*Harvest period: October, Manual.*

*Fermentation: Clayver and Tava amphorae.*

*Fermentation temperature: 16° - 18° C*

*Malolactic: partial*

*Refining: "on the lees" in amphora for 8 months and at least 6 months in the bottle.*

*Alcohol content: 12,5%*

## **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

*Clear and consistent with a straw yellow color with hints of green.*

*Son of the boiling soil of the Phlegrean fields, it is a scratchy white, with aromas of cedar, beeswax and tomato leaf, with a chalky minerality, which turns to smoky note.*

*A wine with a sharp sip, which outlines a saline trail in the mouth to make you thirsty for another sip.*



# TENUTA CAMALDOLI

## Campi Flegrei DOP

### Piediroso - **CRU**

Da un'accurata selezione dei grappoli provenienti dai filari meglio esposti dalla nostra vigna ai Camaldoli produciamo la nostra Riserva di Piediroso.

Le uve macerano e fermentano in legno di ciliegio ed il vino affina in legno di castagno. Il Tenuta Camaldoli non è chiarificato e non è filtrato e la fermentazione è condotta esclusivamente da lieviti indigeni.

---

*We produce our Piediroso reserve by carefully selecting grapes from the best exposed rows from our vineyard in Camaldoli.*

*The grapes are fermented and macerated in cherry wood and the wine is aged in chestnut wood. Tenuta Camaldoli is not clarified or filtered, and therefore may contain some sediments on the bottom of the bottle.*

Formati disponibili  
75cl - 150cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

**Vitigno:** Piediroso 100%

**Zona di produzione:** collina dei Camaldoli versante Sud. Interamente contenuta nel comune di Napoli.

**Altitudine:** 230 - 300 m.s.l.m

**Terreno:** franco-sabbioso. Il sito presenta orografia declive regolata da ciglionature ampie esposte a sud su matrice tufacea (tufo giallo napoletano 15.000 - 10.000 anni fa) a cui si sovrappongono strati piroclastici legati alle ultime eruzioni flegree comprese tra 5.000 e 3.500 anni fa.

**Sistema di allevamento:** spalliera con guyot bilaterale - doppio capovolto. I filari sono orientati tendenzialmente a Nord-Sud e presentano sestri di 2m x 1,35m.

**Produzione:** 3500 piante per ettaro

**Periodo vendemmia e raccolta:** Ottobre, Manuale.

**Tecnica prefermentativa:** diraspatura manuale delle migliori uve della Tenuta Camaldoli. Vinificazione in tino tronco conico aperto di ciliegio, follature manuali.

**Fermentazione:** per opera di lieviti indigeni.

**Temperatura di fermentazione:** 22° - 26° C

**Affinamento:** castagno.

**Grado alcolico:** 12,6%

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Vino di colore rosso rubino, al naso complesso, presenta un evidente profumo mentolato, con sfumature di essenze erbacee (rosmarino) e fondo di frutta a polpa scura, come ribes nero e mora. Toni minerali, chiodi di garofano e uno spunto floreale, come il glicine ne completano il quadro aromatico. Al palato il tannino si caratterizza per finezza e freschezza con un finale minerale e speziato e balsamico.

**Grape variety:** Piediroso 100%

**Production area:** southern slopes of the Camaldoli hills. Entirely made in the municipality of Naples.

**Altitude:** 230-300 m a.s.l.

**Soil:** predominately sandy. The site features a sloping terrain controlled by a large southern facing embankment on a tufaceous matrix (yellow Neapolitan tuff 10,000 to 15,000 years ago) in which overlapping pyroclastic layers associated with the last Phlegrean eruptions between 3,500 and 5,000 years ago are present.

**Training system:** espalier with bilateral Guyot system - double overturned. The rows are primarily oriented north-south and have a spacing arrangement of 2m x 1.5m.

**Yield:** 3500 plants per hectare

**Harvest period:** October, Manual.

**Technical prefermentation:** manual destemming of the best grapes from the Camaldoli Estate. Vinification in an open-top truncated cone cherry wood vat. Punching down performed manually.

**Fermentation:** indigenous yeast fermentation.

**Fermentation temperature:** 22° - 26° C

**Refining:** chestnut.

**Alcohol content:** 12,6%

## **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

A wine with a ruby red color. The nose is complex with a pronounced minty aroma with herbaceous (rosemary) hints and a background of a dark-fleshed fruit such as black currant and blackberry.

Mineral tones, cloves and a hint of floral such as wisteria complete its aromatic bouquet.

Tannins are characterized by finesse and freshness on the palate with a spicy mineral finish



# COLLE IMPERATRICE

## Campi Flegrei DOP

### Falanghina

Si narra che la vite sia entrata in Italia dal porto di Cuma, antica colonia fondata nel 700 a.C. ai piedi dei Campi Flegrei.

I greci avevano l'abitudine di coltivare la vite lasciandola strisciare per terra, ma in Italia questo tipo di allevamento faceva ammuffire l'uva quindi i coloni furono costretti a cercare un'alternativa. Fu così che i primi viticoltori capirono che sollevando la vite da terra ed allevandola su pali di legno, in latino phalangae, si evitava l'insorgere di problemi di botrite. Da questi sostegni nacque il Vinum Album Phalatinum, progenitore della nostra Falanghina.

---

*It has been said that this variety entered in Italy from the port of Cuma, an ancient colony founded in 700 BC at the foot of the Phlegrean Fields. The Greeks cultivated their vines by leaving them to crawl on the ground.*

*In Italy, however, this type of training system produced moldy grapes. So the settlers were forced to look for an alternative method. This was how the first winemakers understood that by lifting the vines off the ground and attaching them to wooden poles, in Latin phalangae, they avoided the onset of botrytis. From these support systems Vinum Album Phalatinum was born, the ancestor of our Falanghina.*

Formati disponibili  
37,5cl - 75cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

**Vitigno:** Falanghina 100%  
**Zona di produzione:** Astroni, 200 m.s.l.m  
**Terreno:** franco - sabbioso, franco - limoso.  
**Sistema di allevamento:** Guyot  
**Resa:** 70 quintali/ha  
**Vendemmia:** fine Settembre, inizio Ottobre, manuale.  
**Tecnica prefermentativa:** criomacerazione.  
**Fermentazione:** acciaio per 2 settimane  
**Temperatura di fermentazione:** 14° - 18° C  
**Affinamento:** “sur lies” in acciaio per 4 mesi e bottiglia.  
**Grado alcolico:** 12% - 12,5%

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Vino limpido e consistente dal colore giallo paglierino con riflessi dorati e sfumature di un verde appena accennato. Al naso intenso, fine e complesso, presenta sentori floreali e note fruttate. Al gusto secco, con una progressione acida -salina rinfrescante e di buona persistenza gustativa.

***Grape variety:** Falanghina 100%  
**Production area:** Astroni, 200 m a.s.l.  
**Soil:** loam - sandy, loam - loamy.  
**Training system:** Guyot  
**Yield:** 70 quintals/ha  
**Harvest:** end of September, first part of October, manual.  
**Technical prefermentation:** cryomaceration.  
**Fermentation:** 2 weeks in stainless steel.  
**Fermentation temperature:** 14° - 18° C  
**Refining:** “sur lies” in steel for 4 months and bottle.  
**Alcohol content:** 12% - 12,5%*

### **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

*A clear and consistent wine, a straw yellow color with golden hues and hints of green. The nose is intense, fine and complex and presents with floral and fruity notes. It is Dry warm and smooth on the palate. A good freshness and sapidity. A balanced, full-bodied wine with good persistence and intensity.*



# COLLE ROTONDELLA

## Campi Flegrei DOP

### Piedirosso

Il Piedirosso è detto anche Per 'e Palummo perché il biotipo originale a maturazione presenta una colorazione rossa del raspo, tale da renderlo simile ad una zampa di un piccione. È un vitigno tipicamente campano o meglio partenopeo, perché diffuso principalmente nelle aree vulcaniche della provincia di Napoli. Mr. Hervè Lorin, antiquario di vini, lo definiva così: “Perfettamente originale, totalmente dimenticato e meraviglioso decadente, non è solamente un grande vino, ma un autentico Cru della maniera antica”.

Il Colle Rotondella viene prodotto con le uve provenienti dalla Tenuta Camaldoli.

---

*Piedirosso, also known as Per 'e Palummo because during the maturation, the original biotype stem turns a red color which is similar to a pigeon's leg.*

*It is a typical Campanian or even better, Neapolitan vine because it is mainly widespread in the volcanic areas of the province of Naples. Mr. Hervé Lorin, an antiquarian of wines, defined it this way: “Perfectly original, totally forgotten and wonderfully decadent. It is not only a great wine, but an authentic old fashioned Cru.”*

*Colle Rotondella is produced with grapes from the Camaldoli Estate.*

Formati disponibili  
37,5cl - 75cl - 150cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

**Vitigno:** Piediroso 100%  
**Zona di produzione:** Camaldoli  
230-300 m.s.l.m  
**Terreno:** franco-sabbioso di matrice tufacea.  
**Sistema di allevamento:** guyot bilaterale, doppio capovolto  
**Resa:** 60 quintali/ha  
**Vendemmia:** Ottobre, manuale.  
**Tecnica prefermentativa:** macerazione più o meno lunga con delestage.  
**Fermentazione:** acciaio per 1 settimana.  
**Temperatura di fermentazione:** 22° - 26° C  
**Affinamento:** “sur lies” in acciaio per 4 mesi e bottiglia.  
**Grado alcolico:** 12% - 12,5%

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Vino limpido e consistente dal colore rosso rubino con riflessi violacei.  
Al naso intenso, fine e complesso, presenta sentori fruttati (piccoli frutti rossi quali ribes e prugne), minerali e floreali (viola e geranio), nonché note tostate ed affumicate tipiche ed inconfondibili di tale vitigno.  
Al gusto secco, con un tannino elegante, di grande freschezza e sapidità.  
Vino equilibrato e di corpo dalla buona persistenza e intensità.

*Grape variety: Piediroso 100%*  
*Production area: Camaldoli*  
*230-300 m a.s.l*  
*Soil: predominantly sandy with tuffaceous matrix.*  
*Training system: bilateral guyot, double overturned.*  
*Yield: 60 quintals/ha*  
*Harvest: October, manual.*  
*Technical prefermentation: singly long maceration with delestage.*  
*Fermentation: 1 weeks in stainless steel.*  
*Fermentation temperature: 22° - 26° C*  
*Refining: “sur lies” in steel for 4 months and bottle.*  
*Alcohol content: 12% - 12,5%*

### **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

*A clear and consistent wine, a ruby red color with violet hues.*  
*An intense nose, fine and complex, which presents fruity notes (red fruits such as currants and plums), mineral and floral (violet) as well as toasted and smoky notes typical and unmistakable of this grape variety.*  
*A dry, warm, and smooth palate. Good tannins, fresh, and sapid.*  
*A balanced full-bodied wine with good persistence and intensity.*



# CRATERE BIANCO

## Lacryma Christi del Vesuvio Bianco DOP

La fama di questo meraviglioso angolo di mondo ha fatto fiorire miti e leggende: “Dio riconoscendo nel golfo di Napoli un lembo di cielo asportato da Lucifero, pianse e laddove caddero le lacrime divine sorsero le viti del Lacryma Christi”

---

*This wonderful corner of the world has given rise to myths and legends. “God recognized the gulf of Naples as a strip of sky removed by Lucifer. He wept and where his divine tears fell, Lacryma Christi vines arose”*

Formati disponibili  
75cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

**Vitigno:** Caprettone, Falanghina  
**Zona di produzione:** Agro Vesuviano.  
**Terreno:** franco - sabbioso.  
**Sistema di allevamento:** pergola bassa e cordone speronato.  
**Resa:** 70-80 quintali/ha  
**Vendemmia:** Ottobre, manuale.  
**Tecnica prefermentativa:** criomacerazione.  
**Fermentazione:** acciaio per 2 settimane  
**Temperatura di fermentazione:** 18° - 20° C  
**Affinamento:** “sur lies” per alcuni mesi e bottiglia.  
**Grado alcolico:** 12,5%

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Di colore giallo carico con notazioni verdognole.  
Al naso prevale un sentore di albicocca e di erbe selvatiche, ma anche note minerali che ne completano il corredo aromatico.  
In bocca strutturato, rotondo e persistente.

***Grape variety:** Caprettone, Falanghina  
**Production area:** Agro Vesuviano.  
**Soil:** predominately sandy.  
**Training system:** low arbour and cordon spur system.  
**Yield:** 70-80 quintals/ha  
**Harvest:** October, manual.  
**Technical prefermentation:** cryomaceration.  
**Fermentation:** 2 weeks in stinless steel.  
**Fermentation temperature:** 18° - 20° C  
**Refining:** a few months on the lees in stainless steel and in bottle.  
**Alcohol content:** 12,5%*

### **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

*Yellow in color with greenish notations.  
The nose is dominated by a hint of apricot and wild herbs, while mineral notes complete the aromatic bouquet.  
It is structured, full and persistent in the mouth.*



# CRATERE ROSSO

## Lacryma Christi del Vesuvio Rosso DOP

La fama di questo meraviglioso angolo di mondo ha fatto fiorire miti e leggende: “Dio riconoscendo nel golfo di Napoli un lembo di cielo asportato da Lucifero, pianse e laddove caddero le lacrime divine sorsero le viti del Lacryma Christi”

---

*This wonderful corner of the world has given rise to myths and legends. “God recognized the gulf of Naples as a strip of sky removed by Lucifer. He wept and where his divine tears fell, Lacryma Christi vines arose”*

Formati disponibili

75cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

**Vitigno:** Piediroso, Aglianico.  
**Zona di produzione:** Agro Vesuviano.  
**Terreno:** franco - sabbioso.  
**Sistema di allevamento:** pergola bassa e cordone speronato.  
**Resa:** 70-80 quintali/ha  
**Vendemmia:** Ottobre, manuale.  
**Tecnica prefermentativa:** macerazione più o meno lunga con delestage.  
**Fermentazione:** acciaio per 2 settimane  
**Temperatura di fermentazione:** 24° - 26° C  
**Affinamento:** in acciaio e bottiglia.  
**Grado alcolico:** 12,5%

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Di colore rosso intenso, al naso presenta un'ampia complessità con evidenti note speziate accompagnate da profumi di liquirizia, fieno e leggere sfumature di violetta. In bocca è dotato di buona persistenza, freschezza e struttura.

*Grape variety: Piediroso, Aglianico.  
Production area: Agro Vesuviano.  
Soil: predominately sandy.  
Training system: low arbour and cordon spur system.  
Yield: 70-80 quintals/ha  
Harvest: October, manual.  
Technical prefermentation: slightly long maceration with delestage.  
Fermentation: 2 weeks in stainless steel.  
Fermentation temperature: 24° - 26° C  
Refining: in stainless steel and bottle.  
Alcohol content: 12,5%*

### **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

*An intense red color.  
The nose presents a generous complexity with evident spicy notes accompanied by fragrances of licorice, straw, and slight nuances of violet.  
It has a good persistence, freshness and structure in the mouth.*



# GRAGNANO

## Penisola Sorrentina

### DOP

In Penisola Sorrentina, meta ambita del turismo internazionale, si produce, in aree molto limitate e in condizioni di viticoltura estrema, un vino frizzante di eccellente qualità e grande tradizione: il Gragnano.

“Un piccolo vino, ma insuperabile” così lo definiva Mario Saldati.

Ottenuto dall'unificazione di differenti tipologie di uve, quali l'Olivella, lo Sciascinoso, il Per'e Palummo (Piedirosso), l'Aglianico e altre varietà coltivate all'interno dei comuni della Penisola Sorrentina.

---

*Sorrento Peninsula is a popular destination for an international tourism.*

*In very limited areas and in extreme viticulture conditions, a sparkling wine of excellent quality and great tradition is produced; Gragnano.*

*“A small but insurmountable wine” as defined by Mario Saldati.*

*It is produced by unifying different types of grapes such as Olivella, Sciascinoso, Per'e Palummo (Piedirosso), Aglianico and other varieties grown in the municipalities of the Sorrento Peninsula.*

Formati disponibili  
75cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

**Vitigno:** Piediroso, Aglianico, Sciascinoso ed altre varietà minori.  
**Zona di produzione:** Penisola Sorrentina.  
**Terreno:** sabbioso.  
**Sistema di allevamento:** pergola bassa.  
**Resa:** 80 quintali/ha  
**Vendemmia:** Settembre-Ottobre, manuale.  
**Tecnica prefermentativa:** macerazione prefermentativa a freddo per alcuni giorni.  
**Fermentazione:** acciaio.  
**Temperatura di fermentazione:** 16° - 18° C  
**Rifermentazione:** autoclave per 30 giorni.  
**Affinamento:** in bottiglia.  
**Grado alcolico:** 11,5%

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore rosso rubino che tende allo scuro, profumo vinoso e campestre.  
Frizzantino con spuma evanescente, presenta un aroma e un retrogusto di affumicato.

*Grape variety: Piediroso, Aglianico.  
Production area: Agro Vesuviano.  
Soil: predominately sandy.  
Training system: low arbour and cordon spur system.  
Yield: 70-80 quintals/ha  
Harvest: October, manual.  
Technical prefermentation: slightly long maceration with delestage.  
Fermentation: 2 weeks in stainless steel.  
Fermentation temperature: 24° - 26° C  
Refining: in stainless steel and bottle.  
Alcohol content: 12,5%*

### **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

*An intense red color.  
The nose presents a generous complexity with evident spicy notes accompanied by fragrances of licorice, straw, and slight nuances of violet.  
It has a good persistence, freshness and structure in the mouth.*



# ASTRO BRUT

## Campi Flegrei DOP

### Falanghina Spumante

Ottenuto da uve Falanghina coltivate sui suoli vulcanici dei Campi Flegrei, Astro è vinificato con il metodo Charmat e fatto affinare sulle fecce fini per almeno 4-6 mesi.

---

*Made from Falanghina grapes grown in the volcanic soils of the Phlegrean Fields. Astro is vinified by the Charmat method and refined on the lees for at least four/ six months.*

Formati disponibili  
75cl - 150cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

**Vitigno:** Falanghina 100%  
**Zona di produzione:** Campi Flegrei.  
**Terreno:** franco - sabbioso.  
**Sistema di allevamento:** Guyot.  
**Resa:** 80 quintali/ha  
**Vendemmia:** Settembre, manuale.  
**Tecnica prefermentativa:** criomacerazione.  
**Fermentazione:** acciaio per 2 settimane.  
**Temperatura di fermentazione:** 14° - 18° C  
**Rifermentazione:** metodo Charmat per 4-6 mesi.  
**Affinamento:** “sur lies” in acciaio per alcuni mesi.  
**Grado alcolico:** 12%

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage abbastanza numeroso e persistente e di grana fine. Al naso complesso, elegante e intenso, manifesta sentori di fiori bianchi, frutta fresca e gradevoli note minerali. Al gusto è abboccato e abbastanza caldo. Buona la persistenza, la struttura e l'acidità. Fine, morbido ed equilibrato.

*Grape variety: Falanghina 100%*  
*Production area: Campi Flegrei.*  
*Soil: predominately sandy.*  
*Training system: Guyot.*  
*Yield: 80 quintals/ha*  
*Harvest: September, manual.*  
*Technical prefermentation: cryomaceration.*  
*Fermentation: 2 weeks in stainless steel.*  
*Fermentation temperature: 14° - 18° C*  
*Refermentation: Charmat method for 4/6 months.*  
*Refining: On the lees in stainless steel for some months.*  
*Alcohol content: 12%*

### **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

*Straw yellow color with greenish hues.*  
*Numerous, persistent perlage of fine grain.*  
*The nose is complex, elegant and intense.*  
*It shows hints of white flowers, fresh fruit and pleasant mineral notes. The taste is sweet and quite warm. Good persistence, structure and acidity. Fine, smooth and balanced.*

# ASTRO EXTRA DRY

## Campi Flegrei DOP

### Falanghina Spumante

Ottenuto da uve Falanghina coltivate sui suoli vulcanici dei Campi Flegrei, Astro è vinificato con il metodo Charmat e fatto affinare sulle fecce fini per almeno 4-6 mesi.

---

*Made from Falanghina grapes grown in the volcanic soils of the Phlegrean Fields. Astro is vinified by the Charmat method and refined on the lees for at least four/ six months.*



Formati disponibili  
75cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

**Vitigno:** Falanghina 100%  
**Zona di produzione:** Campi Flegrei.  
**Terreno:** franco - sabbioso.  
**Sistema di allevamento:** Guyot.  
**Resa:** 80 quintali/ha  
**Vendemmia:** Settembre, manuale.  
**Tecnica prefermentativa:** criomacerazione.  
**Fermentazione:** acciaio per 2 settimane.  
**Temperatura di fermentazione:** 14° - 18° C  
**Rifermentazione:** metodo Charmat per 4-6 mesi.  
**Affinamento:** “sur lies” in acciaio per alcuni mesi.  
**Grado alcolico:** 12%

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage abbastanza numeroso e persistente e di grana fine. Al naso complesso, elegante e intenso, manifesta sentori di fiori bianchi, frutta fresca e gradevoli note minerali. Al gusto è abboccato e abbastanza caldo. Buona la persistenza, la struttura e l'acidità. Fine, morbido ed equilibrato.

*Grape variety: Falanghina 100%*  
*Production area: Campi Flegrei.*  
*Soil: predominately sandy.*  
*Training system: Guyot.*  
*Yield: 80 quintals/ha*  
*Harvest: September, manual.*  
*Technical prefermentation: cryomaceration.*  
*Fermentation: 2 weeks in stainless steel.*  
*Fermentation temperature: 14° - 18° C*  
*Refermentation: Charmat method for 4/6 months.*  
*Refining: On the lees in stainless steel for some months.*  
*Alcohol content: 12%*

### **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

*Straw yellow color with greenish hues.*  
*Numerous, persistent perlage of fine grain.*  
*The nose is complex, elegant and intense.*  
*It shows hints of white flowers, fresh fruit and pleasant mineral notes. The taste is sweet and quite warm. Good persistence, structure and acidity. Fine, smooth and balanced.*

# ASTRO ROSÉ BRUT

Vino spumante

Ottenuto da uve Piediroso e Aglianico.  
Astro è vinificato con il metodo Charmat e fatto  
affinare sulle fecce fini per almeno 6 mesi.

---

*Obtained from Piediroso and Aglianico grapes.  
Astro is vinified using the Charmat method and  
aged on the fine lees for at least 6 months.*



Formati disponibili  
75cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

**Vitigno:** Piediroso, Aglianico  
**Zona di produzione:** Campaniat  
**Terreno:** franco-sabbioso, argilloso-calcareo.  
**Sistema di allevamento:** Doppio Guyot.  
**Resa:** 80 quintali/ha  
**Vendemmia:** Settembre, manuale.  
**Tecnica prefermentativa:** criomacerazione.  
**Fermentazione:** acciaio per 2 settimane.  
**Temperatura di fermentazione:** 14° - 18° C  
**Rifermentazione:** metodo Charmat per 6 mesi.  
**Affinamento:** “sur lies” in acciaio per alcuni mesi.  
**Grado alcolico:** 12%

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore Rosso rubino brillante, perlage persistente e di grana fine.

Al naso è elegante con sentori di Fragoline selvatiche, frutta rossa fresca e melagrana seguiti da piacevoli note floreali di rosa e peonia.

Al gusto è caldo, secco, minerale con sentori di grafite di grande sapidità, Ampio nella struttura.

Buona la persistenza, fine, morbido ed equilibrato.

Una bollicina con una grande piacevolezza e bevibilità, ottimo come aperitivo, ma si presta egregiamente ad abbinamenti con salumi e formaggi di media stagionatura, nonché con i fritti sia di terra che di mare e con la cucina di pesce più grassa ed elaborata.

*Grape variety: Piediroso, Aglianico  
Production area: Campania  
Soil: loam – sandy, clayey-calcareous  
Training system: Double Guyot.  
Yield: 80 quintals/ha  
Harvest: September, manual.  
Technical prefermentation: cryomaceration.  
Fermentation: 2 weeks in stainless steel.  
Fermentation temperature: 14° - 18° C  
Refermentation: Charmat method for 6 months.  
Refining: On the lees in stainless steel for some months.  
Alcohol content: 12%*

## **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

*Color Brilliant ruby red, persistent and fine-grained perlage.*

*The nose is elegant with hints of wild strawberries, fresh red fruit and pomegranate followed by pleasant floral notes of rose and peony.*

*The taste is warm, dry, mineral with hints of graphite of great flavor, broad in structure.*

*Good persistence, fine, soft and balanced.*

*A bubble with great pleasure and drinkability excellent as an aperitif, but it lends itself very well to combinations with cured meats and medium-aged cheeses, as well as with both land and sea fried foods and with fattier and more elaborate fish cuisine.*

# ORO DEL CRATERE

## Olio Extravergine di Oliva 100% Italiano



Dalle tenute storiche di Cantine Astroni nasce oro del cratere ottenuto dalle varietà Leccino, Itrana, Coratina e Ravece.

Dall'unione di queste cultivar e del suolo vulcanico nasce un olio pregiato, grazie ad una lavorazione a freddo che avviene immediatamente dopo la raccolta.

Un olio leggero, sapido ideale per condire piatti di pesce delicati, insalate e verdure

---

*From the historic estates of Cantine Astroni comes "gold of the crater" obtained from the varieties Leccino, Itrana, Coratina and Ravece.*

*From the union of these cultivars and the volcanic soil, a precious oil is born, thanks to a cold process that takes place immediately after harvesting.*

*A light, savory oil, ideal for dressing delicate fish dishes, salads and vegetables*

---

Formati disponibili  
50cl



Scheda tecnica completa



Full technical sheet

**Tipologia prodotto:** olio extra vergine di oliva.

**Confezione:** bottiglia in vetro 500ml.

**Tipologia Materia prima:** varietà Leccino, Itrana, Coratina e Ravece.

**Provenienza Materia Prima:** provincia di Napoli, Campi Flegrei.

## **LAVORAZIONE**

La lavorazione avviene in un moderno frantoio a ciclo continuo.

Le olive dopo essere opportunamente defogliate e lavate, vengono frante con un frangitore a martelli al fine di preservarne tutti i composti fenolici e non dar vita a processi ossidativi.

La gramolazione avviene in assenza di ossigeno e a temperatura controllata sempre inferiore a 25° C.

L'estrazione, anch'essa a freddo, avviene per mezzo di un decanter a tre fasi a risparmio d'acqua.

## **PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE**

L'Olio si presenta con un colore giallo verdolino, dai sentori di nocciola, pianta di pomodoro e delicate note erbacee, il fruttato è medio intenso.

## **CONSIGLI D'USO**

Olio perfetto per il condimento di piatti delicati di pesce, insalate e verdure.

*Product typology: extra virgin olive oil.*

*Packaging: bottle 500ml.*

*Type of raw material: varietis Leccino, Itrana, Coratina e Ravece*

*Origin of raw material: province of Naples, Campi Flegrei*

## **PROCESSING**

*The processing takes place in a modern mill in a continuous cycle.*

*The olives after being suitably defoliated and washed, are crushed with a hammer crusher in order to preserve all the phenolic compounds and not give rise to oxidative processes.*

*After which the kneading takes place in the absence of oxygen and at a controlled temperature always lower than 25° C. The extraction, also cold, takes place by means of a water-saving three-phase decanter.*

## **ORGANOLEPTIC PROPERTIES**

*The oil has a greenish yellow color, with hints of hazelnut, tomato plant and delicate herbaceous notes, the fruity is medium intense.*

## **USAGE TIPS**

*Perfect oil for dressing delicate fish dishes, salads and vegetables.*



**CANTINE DEGLI ASTRONI s.r.l.**  
Via Sartania 48 - 80126 Napoli (Italy)  
Tel (+39) 081 5884182 - Fax (+39) 081 5889937  
[www.cantineastroni.com](http://www.cantineastroni.com) - [info@cantineastroni.com](mailto:info@cantineastroni.com)



**CANTINE DEGLI ASTRONI s.r.l.**  
Via Sartania 48 - 80126 Napoli (Italy)  
Tel (+39) 081 5884182 - Fax (+39) 081 5889937  
[www.cantineastroni.com](http://www.cantineastroni.com) - [info@cantineastroni.com](mailto:info@cantineastroni.com)