Asprinio Frizzante	IGT Terre del Volturno
Vitigno	Asprinio 100%
Zona di produzione	Agro Aversano e Giuglianese
Terreno	Prevalentemente sabbioso, con buona permeabilità superficiale, di genesi quasi esclusivamente vulcanica
Altitudine del vigneto	80 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Alberata aversana su piede franco
Resa uva kg/ha	11000
Raccolta	Prima decade di settembre, manuale in cassette
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni e successiva maturazione in acciaio per 4 mesi
Presa di spuma	60 giorni in autoclave
Affinamento	30 giorni in bottiglia