

Villa Matilde Avallone

CECUBO ROCCAMONFINA

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Roccamonfina

Zona produttiva San Castrese-Sessa Aurunca (CE)

Vitigno Primitivo, Piediroso, altre varietà autoctone

Tipologia del terreno Vulcanico con buona dotazione di fosforo, potassio e microelementi.

Sistema di allevamento Guyot con circa 6 gemme per pianta.

Vinificazione Uve raccolte e selezionate a mano, pigiate delicatamente. Il mosto ottenuto fermenta insieme alle sue vinacce ad una temperatura di circa 25/26° C, dopodiché si sviluppa la fermentazione malolattica che si svolge in barriques.

Invecchiamento Affinamento in barriques di rovere di allier per 12 mesi, nuove per un terzo.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso cupo e fitto.

Profumo Inconfondibile profumo di prugne, frutti di bosco, vaniglia e cacao accompagnati da forti note di liquirizia e tabacco e delicati sentori di fichi secchi.

Sapore Il gusto è pieno, strutturato ed elegante.

Temperatura di servizio 16-18° C



CELLOLE / CAMPANIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1965

 ENOLOGO | MARIA CRISTINA DE SIMONE
con la consulenza della COTARELLA & CHIASSO

 VITIGNI | AGLIANICO, FALANGHINA,
PIEDIROSSO, PRIMITIVO, GRECO,
FIANO

