

Villa Matilde Avallone

COLLECASTRESE FALERNO DEL MASSICO BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia DOP Falerno del Massico

Zona produttiva San Castrese–Sessa Aurunca (CE).

Vitigno 100% Falanghina (Biotipo Falerna)

Tipologia del terreno Suolo vulcanico con buona dotazione di fosforo e potassio.

Sistema di allevamento Guyot semplice con circa 6/8 gemme per pianta.

Vinificazione Pressatura soffice, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata di 10/12°C per circa 20 giorni.

Invecchiamento Affinamento in acciaio inox per circa tre mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino tenue.

Profumo Il profumo è fruttato e floreale: sentori di ananas, banana, pesca gialla si intrecciano a note di ginestra, rosa e salvia.

Sapore Il sapore, equilibrato e piacevole, aggiunge all'esperienza olfattiva sensazioni delicatamente ammandorlate.

Abbinamenti Vino da consumare come aperitivo e in abbinamento a piatti leggeri, preparazioni di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio 10° C



CELLOLE / CAMPANIA


VILLA MATILDE
AVALONE
VITICULTORI IN CAMPANIA DAL 1965

 ANNO DI FONDAZIONE | 1965

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

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

