

Villa Matilde Avallone

COLLECASTRESE FALERNO DEL MASSICO ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia DOP Falerno del Massico

Zona produttiva San Castrese–Sessa Aurunca (CE).

Vitigno 80% Aglianico, 20% Piedirosso

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

Sistema di allevamento Guyot con circa 6 gemme per pianta

Vinificazione Diraspapigiatura seguita da macerazione delle vinacce ad una temperatura di 25/26° c per circa 20/25 giorni. Durante la fermentazione si eseguono quotidianamente numerosi rimontaggi e “delestages”. Al termine della fermentazione alcolica ha luogo la fermentazione malolattica.

Invecchiamento Una parte del vino, il 50%, affina in barriques di allier, nuove per un terzo; il restante 50% riposa in tradizionali botti di rovere di slavia da 10 a 35 hl, per un periodo di 10/12 mesi. Segue un periodo di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso profondo.

Profumo Ha profumo intenso e complesso di viola, frutti neri, ciliegia, more e lamponi.

Sapore Sapore pieno, elegante ed armonico.

Temperatura di servizio 16-18° C



CELLOLE / CAMPANIA


VILLA MATILDE
AVALLONE
VITICULTORI IN CAMPANIA DAL 1965

 ANNO DI FONDAZIONE | 1965

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

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

