

Villa Matilde Avallone

CONTRADA 127 GRECO DI TUFO RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Greco di Tufo Riserva

Zona produttiva Altavilla Irpina, Tufo e Santa Paolina (AV).

Vitigno 100% Greco

Tipologia del terreno Tufaceo con argille marnose e zolfo.

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

Vinificazione Criomacerazione delle uve per ottenere Maggiore estrazione aromatica e di struttura con fermentazione per parte in anfore di terracotta da 150 a 300 litri e il resto in acciaio. Parte del vino fa batonnage a contatto con le fecce nobili nelle anfore per un periodo di circa 3 mesi

Invecchiamento Lungo affinamento in vetro.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo dorato brillante.

Profumo Sensazioni olfattive eleganti di frutta polposa, pera williams, mela e pesca gialla, a seguire soffi agrumati con note vegetali di humus e fiori di campo.

Sapore Sorso ben bilanciato dall'intreccio fresco-sapido, sfuma lentamente con ritorni fruttati.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a trota, lasagne al ragù bianco di pesce, tonno, guancia di maiale, carni bianche e formaggi semi-stagionati.

Temperatura di servizio 12° 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

