

Villa Matilde Avallone

MATA BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di Qualità

Zona produttiva Località San Castrese-Sessa Aurunca (CE).

Vitigno 100% Falanghina

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

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

Vinificazione Subito dopo la raccolta delle uve in cassetta, segue una soffice pressatura dei grappoli interi ed una prima fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata di 12°C. "Tirage" e seconda fermentazione in bottiglia.

Affinamento sui lieviti Minimo 60 mesi

Dosaggio 1,5 gr/l, Extra Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati e un perlage fine ed elegante.

Profumo Si apre in degustazione con profumi delicati di frutta matura intrecciata a sentori di lieviti e di crosta di pane.

Sapore Al gusto si presenta fresco, elegante ed armonioso, con finale acidulo ed intense note fruttate cui si accostano piacevoli sensazioni ammandorlate.

Abbinamenti Ideale come aperitivo, può essere accompagnato perfettamente a zuppe e risotti. Si sposa con la cucina mediterranea a base di pesce oppure come accompagnamento per mozzarella di bufala, verdure, legumi e carni bianche.

Temperatura di servizio 8° 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

