

Villa Matilde Avallone

MATA ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di Qualità

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

Vitigno 100% Aglianico

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 48 mesi

Dosaggio 1,5 gr/l, Extra Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa chiaro, con perlage fine.

Profumo Si apre in degustazione con intensi profumi di fragoline di bosco, cassis, mela, pompelmo, melograno, glicine e violetta.

Sapore Al palato è fresco e di buono spessore con finale avvolgente e setoso.

Abbinamenti Di grande versatilità negli abbinamenti, perfetto come aperitivo e ottimo come soluzione in accompagnamento ai più svariati pasti che spaziano dal pesce, agli arrosti, ai formaggi freschi ed alle verdure.

Temperatura di servizio 8° 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

