

Villa Matilde Avallone

MONTELAPIO FIANO DI AVELLINO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Fiano di Avellino

Zona produttiva Lapio, Montefalcione (AV).

Vitigno 100% Fiano

Tipologia del terreno Tufaceo con argille marnose.

Sistema di allevamento Guyot semplice.

Vinificazione Criomacerazione delle uve a 5° c per ottenere una maggiore estrazione aromatica e di struttura. Pressatura soffice e decantazione a freddo.

Invecchiamento Affinamento in acciaio inox per circa 4 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Profumo intenso e persistente con note floreali e fruttate di frutti gialli, pera e nocciola che si evolvono col tempo in sentori di frutti esotici e richiami mielati.

Sapore Il gusto, di spiccata tipicità, persistente ed equilibrato danno vita ad un vino elegante, fine e longevo.

Temperatura di servizio 12° 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 &
CHIASO

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



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.


MEREGALLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGALLI