

Villa Matilde Avallone

PIETRAFUSA TAURASI

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Taurasi

Zona produttiva Tenuta di Pietrafusa (AV).

Vitigno 100% Aglianico

Tipologia del terreno Tufaceo con buona percentuale di argille.

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

Vinificazione Diraspatura, pigiatura, macerazione a freddo prefermentativa e lunga fermentazione a 26° C con macerazione delle vinacce per oltre 20 giorni durante i quali vengono effettuati numerosi rimontaggi e delestages. Al termine della fermentazione alcolica segue la fermentazione malolattica in botti tradizionali di rovere.

Invecchiamento Affinamento per la metà in piccole botti di rovere allier e il resto in botti grandi di rovere slavonia per 12 mesi. Seguita da un lungo affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Sentori di ciliegia selvatica, mora, vaniglia speziata e tabacco.

Sapore Al palato è pieno con una trama elegante ed equilibrata. Elegante, ricco di tannini.

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

