

Villa Matilde Avallone

ROCCALEONI FALANGHINA

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Campania

Zona produttiva Foglianise e Ponte (BN).

Vitigno 100% Falanghina

Tipologia del terreno Vulcanico con tufo grigio ceneri e pomici nere.

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

Vinificazione Vinificazione in bianco, pressatura soffice, decantazione a freddo e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 18/20° c per circa 20 giorni.

Invecchiamento Affinamento in acciaio inox per circa tre mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino tenue.

Profumo Il profumo intenso floreale e fruttato con note di banana, frutti tropicali, pesca bianca.

Sapore Il sapore sapido ed equilibrato, descrivono i tratti tipici di un vino gradevole, piacevolmente fresco e leggero.

Temperatura di servizio 10° 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

