

Villa Matilde Avallone

SINUESSA FALANGHINA

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Roccamonfina

Zona produttiva 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 6/8 gemme per pianta.

Vinificazione Criomacerazione delle uve per ottenere una maggiore estrazione aromatica e di struttura. Segue una pressatura soffice e una decantazione a freddo del mosto che successivamente fermenta ad una temperatura controllata di 10/12°C per un 15% in anfora di terracotta e per la restante parte in serbatoi di acciaio inox dove rimane a contatto con i lieviti per circa 3 mesi

Invecchiamento Affinamento in acciaio inox per oltre 3 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Profumo profondo ed elegante, rivela sentori di frutta matura fra cui risaltano ananas, mango, frutto della passione, mela verde, mandarino e pesca. Modulate sensazioni di fiori d'arancio, ginestra e pino silvestre.

Sapore Il sapore, equilibrato, vellutato, ricco e persistente, ha spiccata finezza e personalità.

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 &
CHIASSO

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

