

Villa Matilde Avallone

STREGAMORA PIEDIROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Roccamonfina

Zona produttiva San Castrese– Sessa Aurunca (CE).

Vitigno 100% Piedirosso

Tipologia del terreno Vulcanico con buona dotazione di fosforo, potassio e microelementi.

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

Vinificazione Le uve diraspate dopo la pigiatura e la macerazione a freddo delle vinacce fermentano a 24°C per circa 15 giorni, segue la svinatura e il completamento della fermentazione malolattica.

Invecchiamento Affinamento in acciaio inox per circa 3 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso vivace con riflessi violacei.

Profumo Profumo di amarena, ribes, mirtilli e note di rosa e viola.

Sapore Sapido e vellutato al palato.

Abbinamenti Si abbina a pasta o riso in salsa di pomodoro, preparazioni di carni bianche, pollame, formaggi di media stagionatura, zuppe di pesce e pizza margherita.

Temperatura di servizio 10-12° C



CELLOLE / CAMPANIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1965

 ENOLOGO | MARIA CRISTINA DE SIMONE
con la consulenza della COTARELLA & CHIASSO

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

