

Villa Matilde Avallone

# TERRE CERASE ROCCALEONI

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Campania

**Zona produttiva** San Castrese-Sessa Aurunca (CE), Foglianise e Ponte (BN).

**Vitigno** 100% Aglianico

**Tipologia del terreno** Ricco di argille arenacee, arenarie quarzose e giacimenti fossili.

**Sistema di allevamento** Guyot e cordone speronato.

**Vinificazione** Ghiacciatura delle uve e seguente macerazione a freddo delle vinacce, fermentazione in bianco del mosto dopo svinatura.

**Invecchiamento** Affinamento in acciaio inox.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosa pallido e tenue.

**Profumo** Note dominanti di frutta fresca: fragole, mirtilli, more e ciliegia abbinate a sensazioni floreali di rosa canina, violetta e glicine.

**Sapore** Al gusto è morbido e pieno. Vino da consumare come aperitivo e in abbinamento a preparazioni di pesce in salsa e carni bianche.

**Abbinamenti** Vino da consumare come aperitivo e in abbinamento a piatti leggeri, preparazioni di pesce e carni bianche.

**Temperatura di servizio** 10-12° 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

