

Villa Matilde Avallone

VIGNA CAMARATO FALERNO DEL MASSICO ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia DOP Falerno del Massico

Zona produttiva Vigna Camarato, località San Castrese- Sessa Aurunca (CE).

Vitigno 80% Aglianico, 20% Piediroso

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

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

Vinificazione Questo vino viene prodotto esclusivamente nelle migliori annate con uve raccolte nel vigneto omonimo, uno di più vecchi e meglio esposti delle tenute collinari di Villa Matilde. I grappoli, selezionati a mano uno per uno, vengono pigiati delicatamente e il mosto così ottenuto fermenta insieme alle sue vinacce per 20/25 giorni ad una temperatura di circa 25°C; segue fermentazione malolattica in barriques.

Invecchiamento Affinamento in barriques di rovere di allier per 12/18 mesi (1/3 nuove, 1/3 di secondo passaggio, 1/3 di terzo passaggio) e resta in bottiglia a maturare per altri 12/18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso cupo e profondo.

Profumo Il profumo intenso e persistente di frutti di bosco rossi e neri, pepe, cioccolato, caffè, liquirizia e vaniglia.

Sapore Il gusto asciutto e caldo descrivono un vino complesso, elegante e potente.

Temperatura di servizio 16-18° 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

