



VILLA MATILDE AVALLONE

Schede tecniche



Villa Matilde Avallone

MATA BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di Qualità

Zona produttiva Località 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 8 gemme per pianta.

Vinificazione Subito dopo la raccolta delle uve in cassetta, segue una soffice pressatura dei grappoli interi ed una prima fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata di 12°C. "Tirage" e seconda fermentazione in bottiglia.

Affinamento sui lieviti Minimo 60 mesi

Dosaggio 1,5 gr/l, Extra Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati e un perlage fine ed elegante.

Profumo Si apre in degustazione con profumi delicati di frutta matura intrecciata a sentori di lieviti e di crosta di pane.

Sapore Al gusto si presenta fresco, elegante ed armonioso, con finale acidulo ed intense note fruttate cui si accostano piacevoli sensazioni ammandorlate.

Abbinamenti Ideale come aperitivo, può essere accompagnato perfettamente a zuppe e risotti. Si sposa con la cucina mediterranea a base di pesce oppure come accompagnamento per mozzarella di bufala, verdure, legumi e carni bianche.

Temperatura di servizio 8° 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



Villa Matilde Avallone

MATA ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di Qualità

Zona produttiva Località San Castrese-Sessa Aurunca (CE).

Vitigno 100% Aglianico

Tipologia del terreno Suolo vulcanico con buona dotazione di fosforo e potassio.

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

Vinificazione Subito dopo la raccolta delle uve in cassetta, segue una soffice pressatura dei grappoli interi ed una prima fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata di 12°C. "Tirage" e seconda fermentazione in bottiglia.

Affinamento sui lieviti Minimo 48 mesi

Dosaggio 1,5 gr/l, Extra Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa chiaro, con perlage fine.

Profumo Si apre in degustazione con intensi profumi di fragoline di bosco, cassis, mela, pompelmo, melograno, glicine e violetta.

Sapore Al palato è fresco e di buono spessore con finale avvolgente e setoso.

Abbinamenti Di grande versatilità negli abbinamenti, perfetto come aperitivo e ottimo come soluzione in accompagnamento ai più svariati pasti che spaziano dal pesce, agli arrosti, ai formaggi freschi ed alle verdure.

Temperatura di servizio 8° 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



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



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



Villa Matilde Avallone

COLLECASTRESE FALERNO DEL MASSICO BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia DOP Falerno del Massico

Zona produttiva San Castrese–Sessa Aurunca (CE).

Vitigno 100% Falanghina (Biotipo Falerna)

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 Pressatura soffice, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata di 10/12°C per circa 20 giorni.

Invecchiamento Affinamento in acciaio inox per circa tre mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino tenue.

Profumo Il profumo è fruttato e floreale: sentori di ananas, banana, pesca gialla si intrecciano a note di ginestra, rosa e salvia.

Sapore Il sapore, equilibrato e piacevole, aggiunge all'esperienza olfattiva sensazioni delicatamente ammandorlate.

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

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



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 &
CHIASO

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



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


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



Villa Matilde Avallone

ROCCALEONI AGLIANICO

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Campania

Zona produttiva Torrecuso e Foglianise (BN)

Vitigno 100% Aglianico

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

Sistema di allevamento Guyot semplice con 8 gemme per pianta.

Vinificazione Le uve diraspate dopo la pigiatura e la macerazione a freddo delle vinacce, fermentano a 26° c per circa 20 giorni, segue la svinatura ed il completamento della fermentazione malolattica.

Invecchiamento Affinamento in acciaio inox, passaggio in botte tradizionale e bottiglia per circa 3 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso brillante con riflessi violacei

Profumo Ha profumo intenso e persistente di spezie, more, frutta rossa matura.

Sapore Sapore caldo, pieno e vellutato. Un vino ampio, dal profilo moderno, accattivante e solidamente legato al territorio.

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



Villa Matilde Avallone

COLLECASTRESE FALERNO DEL MASSICO ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia DOP Falerno del Massico

Zona produttiva San Castrese–Sessa Aurunca (CE).

Vitigno 80% Aglianico, 20% Piedirosso

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

Sistema di allevamento Guyot con circa 6 gemme per pianta

Vinificazione Diraspapigiatura seguita da macerazione delle vinacce ad una temperatura di 25/26° c per circa 20/25 giorni. Durante la fermentazione si eseguono quotidianamente numerosi rimontaggi e “delestages”. Al termine della fermentazione alcolica ha luogo la fermentazione malolattica.

Invecchiamento Una parte del vino, il 50%, affina in barriques di allier, nuove per un terzo; il restante 50% riposa in tradizionali botti di rovere di slavia da 10 a 35 hl, per un periodo di 10/12 mesi. Segue un periodo di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso profondo.

Profumo Ha profumo intenso e complesso di viola, frutti neri, ciliegia, more e lamponi.

Sapore Sapore pieno, elegante ed armonico.

Temperatura di servizio 16-18° 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



Villa Matilde Avallone

MONTELAPIO FIANO DI AVELLINO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Fiano di Avellino

Zona produttiva Lapio, Montefalcione (AV).

Vitigno 100% Fiano

Tipologia del terreno Tufaceo con argille marnose.

Sistema di allevamento Guyot semplice.

Vinificazione Criomacerazione delle uve a 5° c per ottenere una maggiore estrazione aromatica e di struttura. Pressatura soffice e decantazione a freddo.

Invecchiamento Affinamento in acciaio inox per circa 4 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Profumo intenso e persistente con note floreali e fruttate di frutti gialli, pera e nocciola che si evolvono col tempo in sentori di frutti esotici e richiami mielati.

Sapore Il gusto, di spiccata tipicità, persistente ed equilibrato danno vita ad un vino elegante, fine e longevo.

Temperatura di servizio 12° C



CELLOLE / CAMPANIA


VILLA MATILDE
AVALONE
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



Villa Matilde Avallone

DALTAVILLA GRECO DI TUFO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Greco di Tufo

Zona produttiva Altavilla Irpina, Tufo e Santa Paolina (AV)

Vitigno 100% Greco

Tipologia del terreno Tufaceo con argille marnose e zolfo.

Sistema di allevamento Guyot semplice e cordone speronato.

Vinificazione Vinificazione in bianco con pressatura soffice e decantazione a freddo.

Invecchiamento Affinamento in acciaio inox per circa 4 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Intenso profumo e persistente con sentori di pesca bianca, albicocca e mandorla dolce misti a note minerali ed agrumate.

Sapore Sapore vigoroso, fresco e ricco descrivono un vino di carattere e di spiccata tipicità.

Temperatura di servizio 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 &
CHIASO

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



Villa Matilde Avallone

CONTRADA 127 GRECO DI TUFO RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Greco di Tufo Riserva

Zona produttiva Altavilla Irpina, Tufo e Santa Paolina (AV).

Vitigno 100% Greco

Tipologia del terreno Tufaceo con argille marnose e zolfo.

Sistema di allevamento Guyot semplice con circa 6/8 gemme per pianta.

Vinificazione Criomacerazione delle uve per ottenere Maggiore estrazione aromatica e di struttura con fermentazione per parte in anfore di terracotta da 150 a 300 litri e il resto in acciaio. Parte del vino fa batonnage a contatto con le fecce nobili nelle anfore per un periodo di circa 3 mesi

Invecchiamento Lungo affinamento in vetro.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo dorato brillante.

Profumo Sensazioni olfattive eleganti di frutta polposa, pera williams, mela e pesca gialla, a seguire soffi agrumati con note vegetali di humus e fiori di campo.

Sapore Sorso ben bilanciato dall'intreccio fresco-sapido, sfuma lentamente con ritorni fruttati.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a trota, lasagne al ragù bianco di pesce, tonno, guancia di maiale, carni bianche e formaggi semi-stagionati.

Temperatura di servizio 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 &
CHIASO

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



Villa Matilde Avallone

PIETRAFUSA TAURASI

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Taurasi

Zona produttiva Tenuta di Pietrafusa (AV).

Vitigno 100% Aglianico

Tipologia del terreno Tufaceo con buona percentuale di argille.

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

Vinificazione Diraspatura, pigiatura, macerazione a freddo prefermentativa e lunga fermentazione a 26° C con macerazione delle vinacce per oltre 20 giorni durante i quali vengono effettuati numerosi rimontaggi e delestages. Al termine della fermentazione alcolica segue la fermentazione malolattica in botti tradizionali di rovere.

Invecchiamento Affinamento per la metà in piccole botti di rovere allier e il resto in botti grandi di rovere slavonia per 12 mesi. Seguita da un lungo affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Sentori di ciliegia selvatica, mora, vaniglia speziata e tabacco.

Sapore Al palato è pieno con una trama elegante ed equilibrata. Elegante, ricco di tannini.

Temperatura di servizio 16-18° 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



Villa Matilde Avallone

FUSONERO TAURASI

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Taurasi

Zona produttiva Montemarano (AV).

Vitigno 100% Aglianico

Tipologia del terreno Tufaceo con buona percentuale di argille.

Sistema di allevamento Guyot semplice.

Vinificazione Diraspatura, pigiatura, macerazione a freddo prefermentativa e lunga fermentazione a 26° C con macerazione delle vinacce per oltre 20 giorni durante i quali vengono effettuati numerosi rimontaggi e delestages. Al termine della fermentazione alcolica segue la fermentazione malolattica in botti tradizionali di rovere.

Invecchiamento Affinamento in botti di rovere da 35 hl e barriques per 18 mesi seguiti da altri 12 di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso intenso e profondo.

Profumo Profumo ricco, complesso, con note di liquirizia, frutti di bosco rossi e neri uniti a delicate note di viola.

Sapore Sapore austero ampio e complesso con tannini presenti ma ben amalgamati, descrivono un vino elegante e longevo.

Temperatura di servizio 16-18° 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



Villa Matilde Avallone

VIGNA CARACCI FALERNO DEL MASSICO BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia DOP Falerno del Massico

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

Vitigno 100% Falanghina (Biotipo Falerna)

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

Sistema di allevamento Guyot semplice con circa 6/8 gemme per pianta.

Vinificazione Criomacerazione delle uve per ottenere maggiore estrazione aromatica e di struttura con fermentazione per parte in anfore di terracotta da 150, 300 e 500 litri, una piccolissima parte in barrique di allier e in acciaio. Parte del vino fa batonnage a contatto con le fecce nobili nelle anfore per un periodo di circa 3 mesi.

Invecchiamento Lungo affinamento in vetro.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino intenso dai riflessi dorati.

Profumo Profumo caratteristico di fiori di agrumi, mela, banana, ananas, eucalipto e aghi di pino. Sapidità e mineralità fanno a gara per dare il loro contributo olfattivo.

Sapore Di sapore pieno, vellutato e persistente, è senza dubbio un vino elegante e di carattere.

Abbinamenti Da provare oltre che sulla tipica cucina di mare anche con piatti più strutturati.

Temperatura di servizio 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



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



Villa Matilde Avallone

CECUBO ROCCAMONFINA

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Roccamonfina

Zona produttiva San Castrese-Sessa Aurunca (CE)

Vitigno Primitivo, Piediroso, altre varietà autoctone

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

Sistema di allevamento Guyot con circa 6 gemme per pianta.

Vinificazione Uve raccolte e selezionate a mano, pigiate delicatamente. Il mosto ottenuto fermenta insieme alle sue vinacce ad una temperatura di circa 25/26° C, dopodiché si sviluppa la fermentazione malolattica che si svolge in barriques.

Invecchiamento Affinamento in barriques di rovere di allier per 12 mesi, nuove per un terzo.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso cupo e fitto.

Profumo Inconfondibile profumo di prugne, frutti di bosco, vaniglia e cacao accompagnati da forti note di liquirizia e tabacco e delicati sentori di fichi secchi.

Sapore Il gusto è pieno, strutturato ed elegante.

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



Villa Matilde Avallone

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

NOTE GENERALI

Tipologia Olio Extravergine di Oliva

Zona produttiva Cellole (CE).

Materia prima Sessana, Leccino, Itrana



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



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.


MEREGALLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGALLI