

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

