



VILLA MATILDE AVALONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX

TENUTE DI VILLA MATILDE

VIGNA CAMARATO

Falerno del Massico D.O.C. | Rosso

Prodotto esclusivamente nelle migliori annate con uve raccolte nell'omonimo vigneto, uno dei più vecchi e meglio esposti della tenuta collinare di **San Castrese** alle falde del vulcano spento di **Roccamonfina**. Il colore rosso cupo e profondo, il profumo intenso e persistente di frutti di bosco rossi e neri, pepe, cioccolato, caffè, liquirizia e vaniglia ed il gusto asciutto e caldo descrivono un vino complesso, elegante e potente.



Scheda tecnica

Temperatura di servizio

16/18° C

Capacità di invecchiamento

15/20 anni

Bottiglie

750, 1500, 3000 ml

Prima annata di produzione

1981

Natura del terreno

Vulcanico con buona dotazione di fosforo e potassio

Anno di impianto dei vigneti

1965

Dimensione vigna

4 ettari circa

Sistema di allevamento

Guyot con circa 6 gemme per pianta

Tipo di coltivazione

Lotta integrata a basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia

Ultima decade di ottobre

Densità di impianto

3500 Viti per ettaro

Varietà delle uve

Aglianico 80%, piedirosso 20%

Resa in vino (litri-ettaro)

2800

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

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.

Area di produzione

Vigna Camarato - San Castrese - Sessa Aurunca (CE)

N° bottiglie prodotte

10.000