



## CAMPANIA

# Mata Falanghina 2010 le bollicine di Villa Matilde

**È** AFFINATO PER SESSANTA MESI SUI LIEVITI il nuovo metodo Classico, 100% falanghina della campana Villa Matilde. La vendemmia è quella del 2010. Il colore è giallo paglierino con caldi riflessi dorati e un *perlage* fine ed elegante grazie alla lunga permanenza sui lieviti. Basta accostare il naso al bicchiere per percepire profumi delicati di frutta matura misti a sentori di lieviti e di crosta di pane. Al gusto si presenta fresco, elegante e armonioso, con finale acidulo e intense note fruttate tipiche del vitigno cui si accostano piacevoli sensazioni ammandorlate. Villa Matilde non è nuova al progetto bollicine: Mata Falanghina Brut si aggiunge a Mata Aglianico ampliando così la ricca gamma di vini campani Docg, Doc e Igt che l'azienda dei fratelli Maria Ida e Salvatore Avallone produce da oltre cinquant'anni.



<p><b>FRANCIACORTA</b> <b>La Cuvée Royale Marchese Antinori</b></p> <p>1 La Cuvée Royale Marchese Antinori è un vino a base di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, ottenuto nel 1914 dalla D.O.C.G. che segna il primo spumante metodo Classico italiano prodotto propriamente in Francia, allora in Francia, anche se il vignaio era Francesco Antinori e il proprietario era Marchese Antinori. La Cuvée Royale Marchese Antinori è un vino a base di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, ottenuto nel 1914 dalla D.O.C.G. che segna il primo spumante metodo Classico italiano prodotto propriamente in Francia, allora in Francia, anche se il vignaio era Francesco Antinori e il proprietario era Marchese Antinori.</p>	<p><b>CAMPANIA</b> <b>Mata Falanghina 2010 le bollicine di Villa Matilde</b></p> <p>1 Mata Falanghina 2010 è un vino a base di Falanghina, ottenuto nel 2010 dalla D.O.C.G. che segna il primo spumante metodo Classico italiano prodotto propriamente in Campania, allora in Campania, anche se il vignaio era Maria Ida e Salvatore Avallone e il proprietario era Villa Matilde.</p>
<p><b>TOSCANA</b> <b>Rubello, l'arte del Chianti della Famiglia Bisi</b></p> <p>1 Rubello è un vino a base di Sangiovese, ottenuto nel 2010 dalla D.O.C.G. che segna il primo vino a base di Sangiovese italiano prodotto propriamente in Toscana, allora in Toscana, anche se il vignaio era Bisi e il proprietario era Rubello.</p>	<p><b>FRANCIACORTA</b> <b>La complessità di Cortesara del Sottano Millesimato 2010</b></p> <p>1 Cortesara del Sottano Millesimato 2010 è un vino a base di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, ottenuto nel 2010 dalla D.O.C.G. che segna il primo spumante metodo Classico italiano prodotto propriamente in Francia, allora in Francia, anche se il vignaio era Cortesara e il proprietario era Sottano.</p>