



# VILLA MATILDE AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX



## TENUTE DI VILLA MATILDE BAIA

### *Vino spumante di qualità*

Colore giallo paglierino brillante e con perlage molto fine. Profumo delicato di frutta matura intrecciato a sentore di lieviti e crosta di pane.

Palato fresco, elegante ed armonico con finale acidulo. Abbinamenti gastronomici: ottimo dall'aperitivo a tutto pasto, si sposa con la cucina mediterranea a base di pesce o in accompagnamento e mozzarella di bufala.

### Scheda tecnica

**Temperatura di servizio**

8° c

**Bottiglie**

750 ml

**Prima annata di produzione**

2020

**Natura del terreno**

Vulcanico con buona dotazione di fosforo e potassio

**Anno d'impianto vigneti**

Vari anni a partire dal 1980

**Sistema di allevamento**

Guyot semplice e doppio

**Tipo di coltivazione**

Lotta integrata a basso impatto ambientale

**Epoca di vendemmia**

Prima decade di settembre

**Densità di impianto**

4.500 viti per ettaro

**Varietà delle uve**

Falanghina 100%

**Resa in vino (litri-ettaro)**

5.500

**Vinificazione**

Subito dopo la raccolta delle uve in cassetta, segue una soffice pressatura dei grappoli interi ed un prima fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata di 15° C

**Affinamento**

Seconda fermentazione in autoclave e maturazione a contatto con i lieviti per minimo 12 mesi

**Area di produzione**

San Castrese-Sessa Aurunca (CE)  
Parco Nuovo – Cellole (CE)