



VILLA MATILDE AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX



TENUTE DI VILLA MATILDE

CECUBO

Roccamonfina I.G.P. / Rosso

Vino storico già apprezzato dagli antichi romani, prodotto con antiche uve autoctone dei vigneti collinari della tenuta di **San Castrese** alle falde del vulcano spento di **Roccamonfina**. Di colore rosso cupo e fitto con inconfondibile profumo di prugne, frutti di bosco, vaniglia e cacao accompagnati da forti note di liquirizia e tabacco e delicati sentori di fichi secchi. Il gusto è pieno, strutturato ed elegante.

Scheda tecnica

Temperatura di servizio

16/18° C

Capacità di invecchiamento

10 anni

Bottiglie

750, 1500 ml

Prima annata di produzione

1985

Natura del terreno

Vulcanico con buona dotazione di fosforo, potassio e microelementi

Anno di impianto dei vigneti

Vari anni dal 1976 al 2000

Sistema di allevamento

Guyot con circa 6 gemme per pianta

Tipo di coltivazione

Lotta ingrata a basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia

Primitivo: fine agosto, principio di settembre, Piediroso e altre varietà: seconda decade di ottobre

Densità di impianto

4500 Viti per ettaro

Resa in vino (litri-ettaro)

5000

Vinificazione

Uve raccolte e selezionate a mano, pigiate delicatamente. Il mosto ottenuto fermenta insieme alle sue vinacce ad una temperatura di circa 15/26° c, dopodiché si sviluppa la fermentazione malolattica che si svolge in barriques

Affinamento

In barriques di rovere di allier per 12 mesi, nuove per un terzo

Varietà delle uve

Primitivo, piediroso e antiche varietà autoctone

Area di produzione

San Castrese - Sessa Aurunca (CE)