



VILLA MATILDE AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX

TENUTE DI VILLA MATILDE

DEIRA

Aglianico Roccamonfina Passito *I.G.P. / Rosso*

Di colore rosso cupo e profondo e dal profumo intenso, con sentori di frutti di bosco rossi e neri, fichi secchi, liquirizia e marasca sotto spirito, offre al palato un'ottima persistenza gustativa e di marcata tipicità propria di un vino fortemente strutturato.



Scheda tecnica

Temperatura di servizio

16/18° C

Capacità di invecchiamento

20 anni

Bottiglie

375 ml

Prima annata di produzione

2005

Natura del terreno

Vulcanico con una buona dotazione di fosforo e potassio

Anno di impianto dei vigneti

1998

Sistema di allevamento

Gouyot semplice con circa 6/8 gemme per pianta

Tipo di coltivazione

Lotta integrata a basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia

Metà novembre

Densità di impianto

4.200

Varietà delle uve

Aglianico 100%

Resa in vino (litri - ettaro)

1.000

Vinificazione

I grappoli sono lasciati appassire sulle viti fino a metà novembre o finché il tempo lo permette e una volta raccolti si collocano su appositi graticci per completare l'appassimento naturale. A fine dicembre si procede alla sgranellatura manuale degli acini ed alla pigiatura con una lenta fermentazione.

Affinamento

Al termine della fermentazione il vino riposa in barriques per 48 mesi ai quali fa seguito un ulteriore lungo affinamento in bottiglia

Area di produzione

San Castrese- Sessa Aurunca (CE)

N° bottiglie prodotte

2.500