



VILLA MATILDE AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX

TENUTE DI VILLA MATILDE

ELEUSI

Falanghina Roccamonfina Passito I.G.P. | Bianco

Il colore ambrato con riflessi dorati, il profumo intenso, con sentori di vaniglia, albicocca, fichi secchi, crema pasticcera e fiori odorosi come la rosa e la tuberosa, descrivono un vino dal gusto persistente che avvolge la bocca come un velluto di seta.



Scheda tecnica

Temperatura di servizio

10/12°

Capacità di invecchiamento

10/15 anni

Bottiglie

375 ml

Prima annata di produzione

1983

Natura del terreno

Sabbioso, ricco in silicati, potassio e fosforo

Anno di impianto dei vigneti

Vari anni dal 1970 al 2002

Altimetria dei vigneti

Vigne al livello del mare

Sistema di allevamento

Guyot semplice con circa 6/8 gemme per pianta

Tipo di coltivazione

Lotta integrata a basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia e vinificazione

Primi di novembre

Densità di impianto

4500 Viti per ettaro

Varietà delle uve

Falanghina 100%

Resa in vino (litri-ettaro)

1000

Vinificazione

I grappoli sono lasciati appassire sulle viti fino ai primi di Novembre e una volta raccolti si collocano su appositi graticci per completare l'appassimento naturale. A Dicembre si procede alla pigiatura e ad una fermentazione in barriques.

Affinamento

Il vino riposa in acciaio per circa 5 mesi ai quali fa seguito un ulteriore lungo affinamento in bottiglia

Area di produzione

Parco Nuovo – Cellole (CE)

N° bottiglie prodotte

3.600