



VILLA MATILDE AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX

TENUTE DI VILLA MATILDE

FALÀ FESTA

Vino spumante

Colore: giallo paglierino brillante e con perlage molto fine. Profumi: delicato profumo di frutta matura intrecciato a sentore di lieviti e crosta di pane. Palato: fresco, elegante ed armonioso con finale acidulo. Abbinamenti gastronomici: ottimo da utilizzare da aperitivo a tutto pasto, si sposa con la cucina mediterranea a base di pesce o come accompagnamento per pizza e mozzarella di bufala.



Scheda tecnica

Temperatura di servizio

8° c

Bottiglie

750, 1500 ml

Prima annata di produzione

2016

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 4 mesi

Area di produzione

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