



VILLA MATILDE AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX

TENUTE DI VILLA MATILDE

FALERNO DEL MASSICO BIANCO

D.O.P. / Bianco

Dalla *Falanghina* degli antichi romani, “*vinum album Phalanginum*”, nasce, vinificato in purezza, il **Falerno del Massico bianco**. Di colore giallo paglierino e profumo profondo ed elegante, rivela sentori di frutta matura fra cui risaltano ananas, mango, frutto della passione, mela verde, mandarino e pesca. Modulate sensazioni di fiori d’arancio, ginestra e pino silvestre. Il sapore, equilibrato, vellutato, ricco e persistente, ha spiccata finezza e personalità.



Scheda tecnica

Temperatura di servizio

10-12°C.

Capacità di invecchiamento

5 anni

Bottiglie

375, 750, 1500 ml

Prima annata di produzione

1974

Natura del terreno

Vulcanico con buona dotazione di fosforo, potassio e microelementi.

Anno di impianto dei vigneti

Vari anni dal 1963 al 1992

Sistema di allevamento

Guyot semplice con circa 6/8 gemme per pianta

Tipo di coltivazione

Lotta integrata a basso impatto ambientale

Epoca e tipo di vendemmia

Vendemmia notturna nella seconda decade di settembre

Densità di impianto

4.000 viti per ettaro

Varietà delle uve

Falanghina 100% (biotipo Falerna)

Resa in vino (litri-ettaro)

6.000

Vinificazione

Criomacerazione delle uve per ottenere una maggiore estrazione aromatica e di struttura. Segue una pressatura soffice e una decantazione a freddo del mosto che successivamente fermenta ad una temperatura controllata di 10/12° c per un 15% in anfora di terracotta e per la restante parte in serbatoi di acciaio inox dove rimane a contatto con i lieviti per circa 3 mesi

Affinamento

In acciaio inox per oltre 3 mesi

Area di produzione

San Castrese - Sessa Aurunca (CE)