



VILLA MATILDE AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX

TENUTE DI PETRAFUSA

MONTELAPIO

Fiano di Avellino D.O.C.G. | Bianco

Il colore giallo paglierino, il profumo intenso e persistente con note floreali e fruttate di frutti gialli, pera e nocciola che si evolvono col tempo in sentori di frutti esotici e richiami mielati, il gusto, di spiccata tipicità, persistente ed equilibrato dà vita ad un vino elegante, fine e longevo.



Scheda tecnica

Temperatura di servizio

12° C

Capacità di invecchiamento

5 anni

Bottiglie

750 ml

Prima annata di produzione

2004

Natura del terreno

Tufaceo con argille marnose

Anno di impianto dei vigneti

Vari anni dal 1968 al 1985

Altimetria dei vigneti

500/600 mt sul livello mare

Sistema di allevamento

Guyot semplice

Tipo di coltivazione

Lotta integrata a basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia

Seconda decade di ottobre

Densità di impianto

2500/3000 Viti per ettaro

Varietà delle uve

Fiano 100%

Resa in vino (litri – ettaro)

3000 Circa

Vinificazione

Criomacerazione delle uve a 5° c per ottenere una maggiore estrazione aromatica e di struttura. Pressatura soffice e decantazione a freddo

Affinamento

In acciaio inox per circa 4 mesi

Area di produzione

Lapio, Montefalcione (AV)