



VILLA MATILDE AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX

TENUTE DI PETRAFUSA

FUSONERO

Taurasi D.O.C.G. / Rosso

Il colore rosso intenso e profondo, il profumo ricco, complesso, con note di liquirizia, frutti di bosco rossi e neri uniti a delicate note di viola ed il sapore austero ampio e complesso con tannini presenti ma ben amalgamati, descrivono un vino elegante e longevo.



Scheda tecnica

Temperatura di servizio

16/18° C

Capacità di invecchiamento

15 anni

Bottiglie

750 ml

Prima annata di produzione

2004

Natura del terreno

Tufaceo con buona percentuale di argille

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

Terza decade di ottobre

Densità di impianto

3000 Viti per ettaro

Varietà delle uve

100% Aglianico

Resa in vino (litri – ettaro)

3000 Circa

Vinificazione

Diraspatura, pigiatura, macerazione a freddo prefermentativa e lunga fermentazione a 26° c con macerazione delle vinacce per oltre 20 giorni durante i quali vengono effettuati numerosi rimontaggi e “delestages”. Al termine della fermentazione alcolica segue la fermentazione malolattica in botti tradizionali di rovere.

Affinamento

In botti di rovere da 35 hl e barriques per 18 mesi seguiti da altri 12 di affinamento in bottiglia

Area di produzione

Montemarano e Paternopoli (AV)