



VILLA MATILDE AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX

TENUTE DI VILLA MATILDE

TERRE CERASE

Campania I.G.P. / Rosé

Color rosa pallido e tenue, con note dominanti di frutta fresca: fragole, mirtilli, more e ciliegia abbinata a sensazioni floreali di rosa canina, violetta e glicine. Al gusto è morbido e pieno. Vino da consumare come aperitivo e in abbinamento a preparazioni di pesce in salsa e carni bianche. Abbinamento d'elezione con mozzarella di bufala campana e pizza napoletana, zuppa di pesce e tagliere di salumi.



Scheda tecnica

Temperatura di servizio

10-12°C.

Capacità di invecchiamento

3 anni

Bottiglie

750 ml

Prima annata di produzione

1989

Natura del terreno

Ricco di argille arenacee, arenarie quarzose e giacimenti fossili

Anno di impianto dei vigneti

Vari anni a partire dal 1970

Altimetria dei vigneti

400 metri sul livello mare

Sistema di allevamento

Guyot e cordone speronato

Tipo di coltivazione

Lotta integrata a basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia

Ultima decade di settembre

Densità di impianto

3000 viti per ettaro

Varietà delle uve

Aglianico 100%

Resa in vino (litri-ettaro)

6500

Vinificazione

Ghiacciatura delle uve e seguente macerazione a freddo delle vinacce, fermentazione in bianco del mosto dopo svinatura

Affinamento

In acciaio inox

Area di produzione

Foglianise, Ponte (BN) e San Castrese - Sessa Aurunca (CE)