



# VILLA MATILDE AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX

TENUTE DI VILLA MATILDE

## VIGNA CAMARATO

*Falerno del Massico D.O.C. / Rosso*

Prodotto esclusivamente nelle migliori annate con uve raccolte nell'omonimo vigneto, uno dei più vecchi e meglio esposti della tenuta collinare di **San Castrese** alle falde del vulcano spento di **Roccamonfina**. Il colore rosso cupo e profondo, il profumo intenso e persistente di frutti di bosco rossi e neri, pepe, cioccolato, caffè, liquirizia e vaniglia ed il gusto asciutto e caldo descrivono un vino complesso, elegante e potente.



### Scheda tecnica

**Temperatura di servizio**

16/18° C

**Capacità di invecchiamento**

15/20 anni

**Bottiglie**

750, 1500, 3000 ml

**Prima annata di produzione**

1981

**Natura del terreno**

Vulcanico con buona dotazione di fosforo e potassio

**Anno di impianto dei vigneti**

1965

**Dimensione vigna**

4 ettari circa

**Sistema di allevamento**

Guyot con circa 6 gemme per pianta

**Tipo di coltivazione**

Lotta integrata a basso impatto ambientale

**Epoca di vendemmia**

Ultima decade di ottobre

**Densità di impianto**

3500 Viti per ettaro

**Varietà delle uve**

Aglianico 80%, piedirosso 20%

**Resa in vino (litri-ettaro)**

2800

**Vinificazione**

Questo vino viene prodotto esclusivamente nelle migliori annate con uve raccolte nel vigneto omonimo, uno di più vecchi e meglio esposti delle tenute collinari di Villa Matilde. I grappoli, selezionati a mano uno per uno, vengono pigiati delicatamente e il mosto così ottenuto fermenta insieme alle sue vinacce per 20/25 giorni ad una temperatura di circa 25° c; segue fermentazione malolattica in barriques

**Affinamento**

In barriques di rovere di allier per 12/18 mesi (1/3 nuove, 1/3 di secondo passaggio, 1/3 di terzo passaggio) e resta in bottiglia a maturare per altri 12/18 mesi.

**Area di produzione**

Vigna Camarato - San Castrese - Sessa Aurunca (CE)

**N° bottiglie prodotte**

10.000