



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	Resa in vino (litri-ettaro) 2800
Capacità di invecchiamento 15/20 anni	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
Bottiglie 750, 1500, 3000 ml	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.
Prima annata di produzione 1981	Area di produzione Vigna Camarato - San Castrese - Sessa Aurunca (CE)
Natura del terreno Vulcanico con buona dotazione di fosforo e potassio	N° bottiglie prodotte 10.000
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%	