



VILLA MATILDE AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX

TENUTE DI VILLA MATILDE

ROCCALEONI

Aglianico Campania I.G.P. / Rosso

Di colore rosso brillante con riflessi violacei, ha profumo intenso e persistente di spezie, more, frutta rossa matura e sapore caldo, pieno e vellutato. Un vino ampio, dal profilo moderno, accattivante e solidamente legato al territorio.



Scheda tecnica

Temperatura di servizio

16/18° C

Capacità di invecchiamento

6 anni

Bottiglie

375, 750, 1500 ml

Prima annata di produzione

2000

Natura del terreno

Ricco di argille arenacee, arenarie quarzose e giacimenti fossili

Anno di impianto dei vigneti

Vari anni dal 1970

Altimetria dei vigneti

400 mt 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 ottobre

Densità di impianto

3000 Viti per ettaro

Varietà delle uve

Aglianico 100%

Resa in vino (litri-ettaro)

6500

Vinificazione

Le uve diraspate dopo la pigiatura e la macerazione a freddo delle vinacce, fermentano a 26° c per circa 20 giorni, segue la svinatura ed il completamento della fermentazione malolattica

Affinamento

In acciaio inox, passaggio in botte tradizionale e bottiglia per circa 3 mesi

Area di produzione

Torrecouso e Foglianise (BN)