

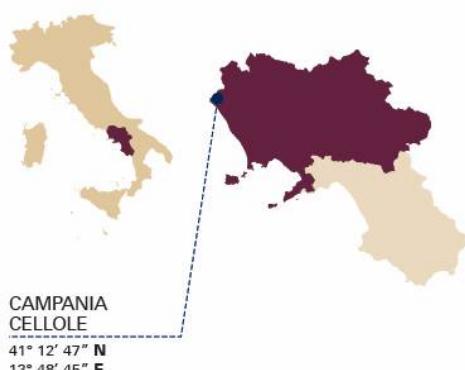


VILLA MATILDE
AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA DAL 1965

MATA BIANCO

CELLOLE (CE) / CAMPANIA



Un nome storico della Campania enologica che ha valorizzato al meglio le radici più profonde del vino regionale. Fondata negli anni '60 da Francesco Paolo Avallone, nel tempo l'azienda si è imposta come un punto di riferimento per la viticoltura campana. In particolare a Villa Matilde si deve la riscoperta di un vino antico e decantato dai classici latini, da Plinio a Virgilio e Orazio, come il Falerno: scomparse con la filossera a fine Ottocento, le viti di Falanghina e Aglianico sono state ripiantate nel territorio del Massico dalla cantina con l'aiuto di pochi contadini del posto grazie a pochi ceppi sopravvissuti. Oggi l'azienda è presente con i suoi 125 ettari vitati nelle principali zone vinicole campane, dal casertano all'Irpinia: la cantina è ancora nelle mani della famiglia Avallone, rappresentata da Maria Ida e Salvatore, che proseguono l'opera del padre, sviluppando al meglio le potenzialità della loro terra.



ANNO DI FONDAZIONE
1965



ESTENSIONE TERRITORIO
75 Ha



BOTTIGLIE IN UN ANNO
400.000



VITIGNI
AGLIANICO – FALANGHINA – PIEDIROSSO –
PRIMITIVO



ENOLOGO
RICCARDO
COTARELLA



TIPOLOGIA

Vino spumante di qualità, metodo classico Extra Brut

ZONA DI PRODUZIONE

Località San Castrese - Sessa Aurunca (CE)



VITIGNO

Falanghina 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo vulcanico con buona dotazione di fosforo e potassio



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot semplice con circa 8 gemme per pianta



ETÀ MEDIA DEI VINETI

Vari anni a partire dal 1970



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Subito dopo la raccolta delle uve in cassetta, segue una soffice pressatura dei grappoli interi ed una prima fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata di 12°C. "Tirage" e seconda fermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti per minimo 60 mesi.



COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati e un perlage fine ed elegante.



PROFUMO

Si apre in degustazione con profumi delicati di frutta matura intrecciata a sentori di lieviti e di crosta di pane.



SAPORE

Al gusto si presenta fresco, elegante ed armonioso, con finale acidulo ed intense note fruttate cui si accostano piacevoli sensazioni ammandorlate.



ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, può essere accompagnato perfettamente a zuppe e risotti. Si sposa con la cucina mediterranea a base di pesce oppure come accompagnamento per mozzarella di bufala, verdure, legumi e carni bianche. Temperatura di servizio: 8°C