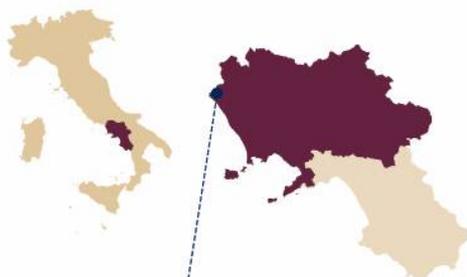


MATA ROSÈ

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 fillossera 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.



CAMPANIA
CELLOLE

41° 12' 47" N
13° 48' 45" E



ANNO DI FONDAZIONE
1965



ESTENSIONE TERRITORIO
75 Ha



ENOLOGO
RICCARDO
COTARELLA



BOTTIGLIE IN UN ANNO
400.000



VITIGNI
AGLIANICO – FALANGHINA – PIEDIROSSO –
PRIMITIVO



TIPOLOGIA

Vino spumante di qualità, metodo classico Brut



ZONA DI PRODUZIONE

Località San Castrese - Sessa Aurunca (CE)



VITIGNO

Aglianico 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 VIGNETI

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 48 mesi.



COLORE

Rosa chiaro, con perlage fine.



PROFUMO

Si apre in degustazione con intensi profumi di fragoline di bosco, cassis, mela, pompelmo, melograno, glicine e violetta.



SAPORE

Al palato è fresco e di buono spessore con finale avvolgente e setoso.



ABBINAMENTI

Di grande versatilità negli abbinamenti, perfetto come aperitivo e ottimo come soluzione in accompagnamento ai più svariati pasti che spaziano dal pesce, agli arrostiti, ai formaggi freschi ed alle verdure. Temperatura di servizio: 8°C

