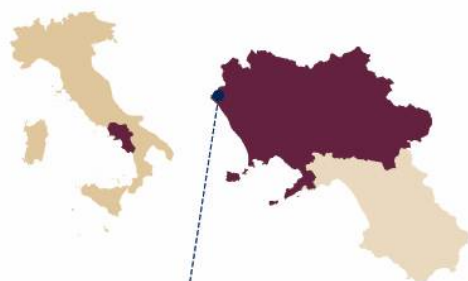


FALERNO DEL MASSICO VIGNA CARACCI

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 bianco - Falerno del Massico DOP



ZONA DI PRODUZIONE

Vigna Caracci, località San Castrese - Sessa Aurunca (CE)



VITIGNO

Falanghina 100% (biotipo Falerna della Vigna Caracci)



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Vulcanico con buona dotazione di fosforo, potassio e microelementi.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot semplice con circa 6/8 gemme per pianta



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Vari anni a partire dal 1965



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Criomacerazione delle uve per ottenere maggiore estrazione aromatica e di struttura con fermentazione per parte in anfore di terracotta da 150, 300 e 500 litri, una piccolissima parte in barrique di allier e in acciaio. Parte del vino fa batonnage a contatto con le fecce nobili nelle anfore per un periodo di circa 3 mesi; a questo segue un lungo affinamento in vetro.



COLORE

Giallo paglierino intenso dai riflessi dorati



PROFUMO

Profumo caratteristico di fiori di agrumi, mela, banana, ananas, eucalipto e aghi di pino. Sapidità e mineralità fanno a gara per dare il loro contributo olfattivo.



SAPORE

Di sapore pieno, vellutato e persistente, è senza dubbio un vino elegante e di carattere.



ABBINAMENTI

Da provare oltre che sulla tipica cucina di mare anche con piatti più strutturati. Temperatura di servizio: 12°C

