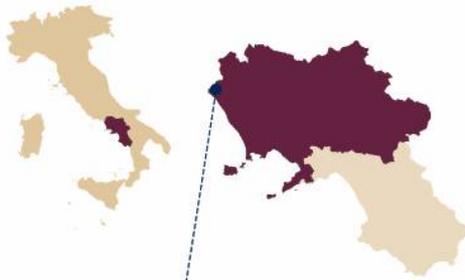


# ROCCAMOFINA CECUBO

## CELLOLE (CE) / CAMPANIA



CAMPANIA  
CELLOLE

41° 12' 47" N  
13° 48' 45" E

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.



ANNO DI FONDAZIONE  
1965



ESTENSIONE TERRITORIO  
75 Ha



ENOLOGO  
RICCARDO  
COTARELLA



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
400.000



VITIGNI  
AGLIANICO – FALANGHINA – PIEDIROSSO –  
PRIMITIVO



### TIPOLOGIA

Vino rosso - Roccamonfina IGP



### ZONA DI PRODUZIONE

San Castrese - Sessa Aurunca (CE)



### VITIGNO

Primitivo, piediroso e antiche varietà autoctone



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Vulcanico con buona dotazione di fosforo, potassio e microelementi.



### METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot con circa 6 gemme per pianta



### ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Vari anni dal 1976 al 2000



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uve raccolte e selezionate a mano, pigiate delicatamente. Il mosto ottenuto fermenta insieme alle sue vinacce ad una temperatura di circa 25/26° c, dopodiché si sviluppa la fermentazione malolattica che si svolge in barriques. Affinamento in barriques di rovere di allier per 12 mesi, nuove per un terzo.



### COLORE

Rosso cupo e fitto



### PROFUMO

Inconfondibile profumo di prugne, frutti di bosco, vaniglia e cacao accompagnati da forti note di liquirizia e tabacco e delicati sentori di fichi secchi.



### SAPORE

Il gusto è pieno, strutturato ed elegante.



### ABBINAMENTI

Temperatura di servizio: 16/18°C

