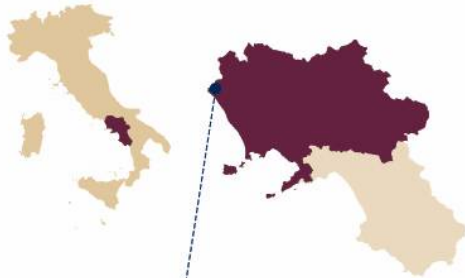


FALERNO DEL MASSICO VIGNA CAMARATO

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 rosso - Falerno del Massico DOP



ZONA DI PRODUZIONE

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



VITIGNO

Aglianico 80%, Piediroso 20%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Vulcanico con buona dotazione di fosforo e potassio



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot con circa 6 gemme per pianta



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Vari anni dal 1965



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Questo vino viene prodotto esclusivamente nelle migliori annate con uve raccolte nel vigneto omonimo, uno di più vecchi e meglio esposti delle tenute collinari di Villa Matilde. I grappoli, selezionati a mano uno per uno, vengono pigiati delicatamente e il mosto così ottenuto fermenta insieme alle sue vinacce per 20/25 giorni ad una temperatura di circa 25°C; segue fermentazione malolattica in barriques. Affinamento in barriques di rovere di allier per 12/18 mesi (1/3 nuove, 1/3 di secondo passaggio, 1/3 di terzo passaggio) e resta in bottiglia a maturare per altri 12/18 mesi.



COLORE

Rosso cupo e profondo



PROFUMO

Il profumo intenso e persistente di frutti di bosco rossi e neri, pepe, cioccolato, caffè, liquirizia e vaniglia.



SAPORE

Il gusto asciutto e caldo descrivono un vino complesso, elegante e potente.



ABBINAMENTI

Temperatura di servizio: 16/18°C

