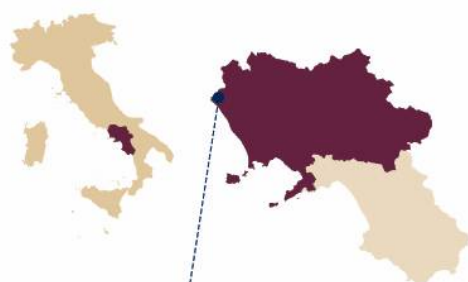


FALANGHINA ROCCALEONI

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 bianco - Falanghina IGP Campania



ZONA DI PRODUZIONE

Foglianise e Ponte (BN)



VITIGNO

Falanghina 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Vulcanico con tufo grigio cenere e pomici nere



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot semplice con 8 gemme per pianta



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Vari anni a partire dal 1970



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in bianco, pressatura soffice, decantazione a freddo e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 18/20° c per circa 20 giorni. Affinamento in acciaio inox per circa tre mesi.



COLORE

Giallo paglierino tenue



PROFUMO

Il profumo intenso floreale e fruttato con note di banana, frutti tropicali, pesca bianca.



SAPORE

Il sapore sapido ed equilibrato, descrivono i tratti tipici di un vino gradevole, piacevolmente fresco e leggero.



ABBINAMENTI

Temperatura di servizio: 10°C

