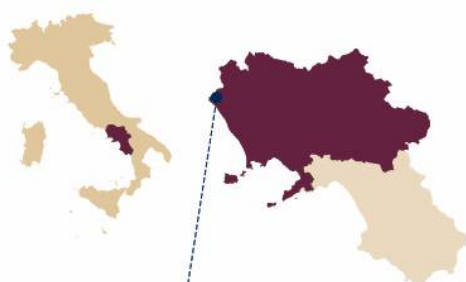


# FALANGHINA SINUESSA

## 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 Roccamonfina



### ZONA DI PRODUZIONE

San Castrese – Sessa Aurunca (CE)



### VITIGNO

Falanghina 100%



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Vulcanico buona dotazione di fosforo e potassio



### METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot semplice con 8 gemme per pianta



### ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

1980-1984



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata di 10/12°C per circa 20 giorni. Affinamento in acciaio inox per circa tre mesi.



### COLORE

Giallo paglierino tenue



### PROFUMO

Il profumo è fruttato e floreale: sentori di ananas, banana, pesca gialla si intrecciano a note di ginestra, rosa e salvia.



### SAPORE

Il sapore, equilibrato e piacevole, aggiunge all'esperienza olfattiva sensazioni delicatamente ammandorlate.



### ABBINAMENTI

Vino da consumare come aperitivo e in abbinamento a piatti leggeri, preparazioni di pesce e carni bianche. Temperatura di servizio: 10°C

