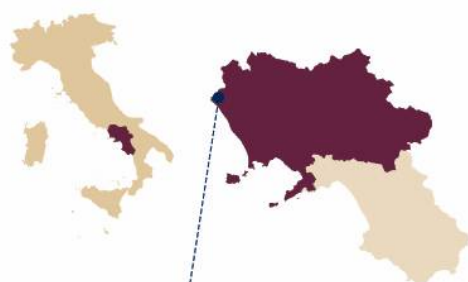


TERRE CERASE ROCCALEONI

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 rosato – Campania IGP



ZONA DI PRODUZIONE

San Castrese -Sessa Aurunca (CE), Foglianise e Ponte (BN).



VITIGNO

Aglianico 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Ricco di argille arenacee, arenarie quarzose e giacimenti fossili.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot e cordone speronato



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Vari anni a partire dal 1970



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ghiacciatura delle uve e seguente macerazione a freddo delle vinacce, fermentazione in bianco del mosto dopo svinatura. Affinamento in acciaio inox.



COLORE

Rosa pallido e tenue



PROFUMO

Note dominanti di frutta fresca: fragole, mirtilli, more e ciliegia abbinata a sensazioni floreali di rosa canina, violetta e glicine.



SAPORE

Al gusto è morbido e pieno. Vino da consumare come aperitivo e in abbinamento a preparazioni di pesce in salsa e carni bianche.



ABBINAMENTI

Abbinamento d'elezione con mozzarella di bufala campana, zuppa di pesce e tagliere di salumi. Temperatura di servizio: 10-12°C

