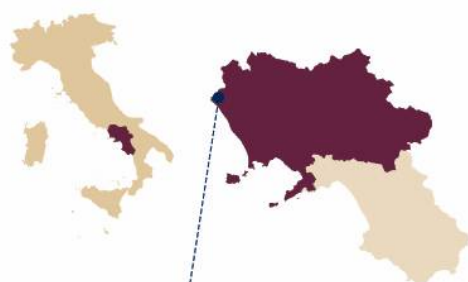


PIEDIROSSO STREGAMORA

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 – Piedirosso Roccamonfina IGP



ZONA DI PRODUZIONE

San Castrese – Sessa Aurunca (CE)



VITIGNO

Piedirosso 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Vulcanico con buona dotazione di fosforo, potassio e microelementi.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot semplice con circa 6 gemme per pianta



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

1980-1994



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve diraspate dopo la pigiatura e la macerazione a freddo delle vinacce fermentano a 24°C per circa 15 giorni, segue la svinatura e il completamento della fermentazione malolattica. Affinamento in acciaio inox per circa 3 mesi.



COLORE

Rosso vivace con riflessi violacei



PROFUMO

Profumo di amarena, ribes, mirtilli e note di rosa e viola.



SAPORE

Sapido e vellutato al palato.



ABBINAMENTI

Si abbina a pasta o riso in salsa di pomodoro, preparazioni di carni bianche, pollame, formaggi di media stagionatura, zuppe di pesce e pizza margherita. Temperatura di servizio: 10-12°C

