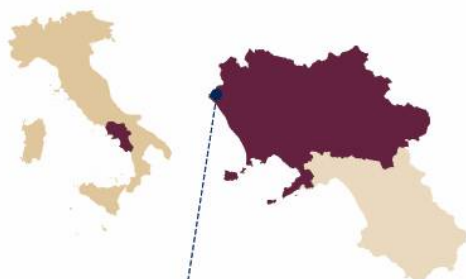


AGLIANICO ROCCALEONI

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 rosso – Aglianico Campania IGP



ZONA DI PRODUZIONE

Torrecuso e Foglianise (BN)



VITIGNO

Aglianico 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Ricco di argille arenacee, arenarie quarzose e giacimenti fossili.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot semplice con 8 gemme per pianta



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Vari anni dal 1970



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve diraspate dopo la pigiatura e la macerazione a freddo delle vinacce, fermentano a 26° c per circa 20 giorni, segue la svinatura ed il completamento della fermentazione malolattica. Affinamento in acciaio inox, passaggio in botte tradizionale e bottiglia per circa 3 mesi.



COLORE

Rosso brillante con riflessi violacei



PROFUMO

Ha profumo intenso e persistente di spezie, more, frutta rossa matura.



SAPORE

Sapore caldo, pieno e vellutato. Un vino ampio, dal profilo moderno, accattivante e solidamente legato al territorio.



ABBINAMENTI

Temperatura di servizio: 16-18°C

