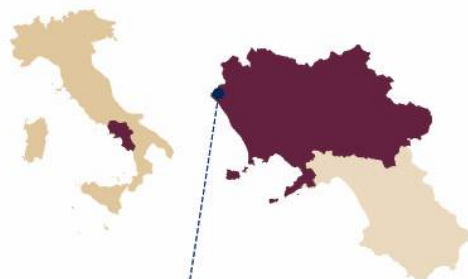


FALERNO DEL MASSICO COLLECASTRESE ROSSO

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 – Falerno del Massico DOP



ZONA DI PRODUZIONE

San Castrese - Sessa Aurunca (CE)



VITIGNO

80% Aglianico, 20% Piediroso



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Vulcanico con buona dotazione di fosforo, potassio e microelementi



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot con circa 6 gemme per pianta



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Vari anni dal 1965 al 2000



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspapigiatura seguita da macerazione delle vinacce ad una temperatura di 25/26° c per circa 20/25 giorni. Durante la fermentazione si eseguono quotidianamente numerosi rimontaggi e "delestages". Al termine della fermentazione alcolica ha luogo la fermentazione malolattica. Una parte del vino, il 50%, affina in barriques di allier, nuove per un terzo; il restante 50% riposa in tradizionali botti di rovere di slavonia da 10 a 35 hl, per un periodo di 10/12 mesi. Segue un periodo di affinamento in bottiglia.



COLORE

Rosso profondo



PROFUMO

Ha profumo intenso e complesso di viola, frutti neri, ciliegia, more e lamponi.



SAPORE

Sapore pieno, elegante ed armonico.



ABBINAMENTI

Temperatura di servizio: 16-18°C