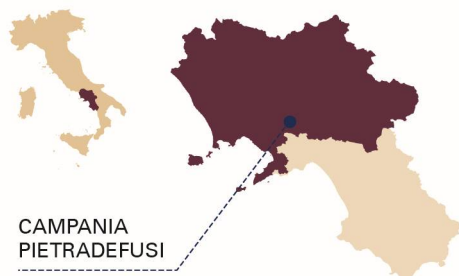


# TENUTE DI PIETRAFUSA

## FIANO DI AVELLINO MONTELAPIO

PIETRADEFUSI (AV) / CAMPANIA



CAMPANIA  
PIETRADEFUSI

41°03' N  
14°53' 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  
2004



ESTENSIONE TERRITORIO  
25 Ha



ENOLOGO  
RICCARDO  
COTARELLA



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
140,000



VITIGNI  
GRECO DI TUFO – FIANO DI AVELLINO –  
AGLIANICO DA TAURASI



### TIPOLOGIA

Vino bianco – Fiano di Avellino DOCG



### ZONA DI PRODUZIONE

Lapio, Montefalcione (AV)



### VITIGNO

Fiano 100%



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Tufaceo con argille marnose



### METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot semplice



### ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Vari anni dal 1968 al 1985



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Criomacerazione delle uve a 5° c per ottenere una maggiore estrazione aromatica e di struttura. Pressatura soffice e decantazione a freddo. Affinamento in acciaio inox per circa 4 mesi.



### COLORE

Giallo paglierino



### PROFUMO

Profumo intenso e persistente con note floreali e fruttate di frutti gialli, pera e nocciola che si evolvono col tempo in sentori di frutti esotici e richiami mielati.



### SAPORE

Il gusto, di spiccata tipicità, persistente ed equilibrato danno vita ad un vino elegante, fine e lungo.



### ABBINAMENTI

Temperatura di servizio: 12°C