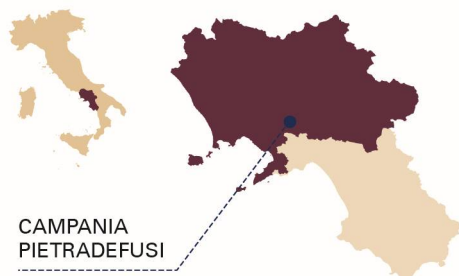


# TENUTE DI PIETRAFUSA GRECO DI TUFO RISERVA CONTRADA 127 PIETRADEFUSI (AV) / CAMPANIA



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 – Greco di Tufo DOCG



## ZONA DI PRODUZIONE

Altavilla Irpina, Tufo, Santa Paolina (AV)



## VITIGNO

Greco 100%



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Tufaceo con argille marnose e zolfo



## METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot semplice con circa 6/8 gemme per pianta



## ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

1980



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Criomacerazione delle uve per ottenere Maggiore estrazione aromatica e di struttura con fermentazione per parte in anfore di terracotta da 150 a 300 litri e il resto in acciaio. Parte del vino fa batonnage a contatto con le fecce nobili nelle anfore per un periodo di circa 3 mesi, a questo segue un lungo affinamento in veto.



## COLORE

Dorato brillante



## PROFUMO

Sensazioni olfattive eleganti di frutta polposa, pera wiliams, mela e pesca gialla, a seguire soffi agrumati con note vegetali di humus e fiori di campo.



## SAPORE

Sorso ben bilanciato dall'intreccio fresco-sapido, sfuma lentamente con ritorni fruttati.



## ABBINAMENTI

Abbinamenti consigliati Trota, Lasagne al ragù bianco di pesce, tonno, guancia di maiale, carni bianche e formaggi semi-stagionati. Temperatura di servizio: 12°C