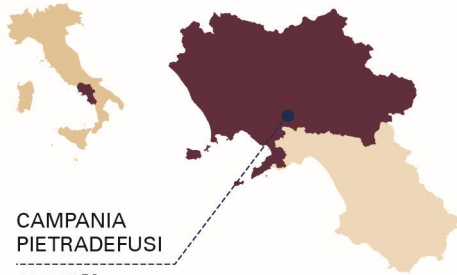


# TENUTE DI PIETRAFUSA TAURASI PIETRAFUSA

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 rosso – Taurasi DOCG



## ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta di Pietrafusa (AV)



## VITIGNO

Aglianico 100%



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Tufaceo con buona percentuale di argille



## METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot semplice con circa 6 gemme per pianta



## ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Vari anni dal 1968 al 1985



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura, pigiatura, macerazione a freddo prefermentativa e lunga fermentazione a 26° c con macerazione delle vinacce per oltre 20 giorni durante i quali vengono effettuati numerosi rimontaggi e "delestages". Al termine della fermentazione alcolica segue la fermentazione malolattica in botti tradizionali di rovere. Affinamento per la metà in piccole botti di rovere allier e il resto in botti grandi di rovere slavonia per 12 mesi. Seguita da un lungo affinamento in bottiglia.



## COLORE

Rosso rubino



## PROFUMO

Sentori di ciliegia selvatica, mora, vaniglia speziata e tabacco.



## SAPORE

Al palato è pieno con una trama elegante ed equilibrata. Elegante, ricco di tannini.



## ABBINAMENTI

Temperatura di servizio: 16-18°C