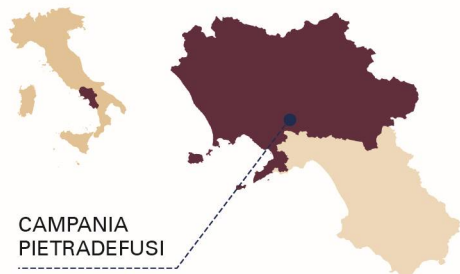


TENUTE DI PIETRAFUSA TAURASI FUSONERO

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

Montemarano (AV)



VITIGNO

Aglianico 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Tufaceo con buona percentuale di argille



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot semplice



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 in botti di rovere da 35 hl e barriques per 18 mesi seguiti da altri 12 di affinamento in bottiglia.



COLORE

Rosso intenso e profondo



PROFUMO

Profumo ricco, complesso, con note di liquirizia, frutti di bosco rossi e neri uniti a delicate note di viola.



SAPORE

Sapore austero ampio e complesso con tannini presenti ma ben amalgamati, descrivono un vino elegante e longevo.



ABBINAMENTI

Temperatura di servizio: 16-18°C