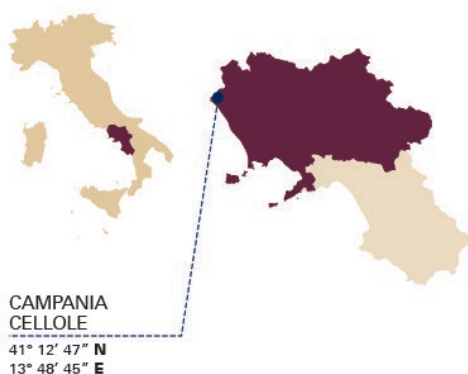


OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PIETRADEFUSI (AV) / CAMPANIA



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
Olio Extravergine di Oliva



ZONA DI PRODUZIONE
Cellole (CE)



MATERIA PRIMA
Sessana, Leccino, Itrana

