



VILLA MATILDE
AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX



TENUTE DI VILLA MATILDE

ROCCALEONI

Falanghina I.G.P. Campania / Bianco

Il colore giallo paglierino tenue, il profumo intenso floreale e fruttato con note di banana, frutti tropicali, pesca bianca e il sapore sapido ed equilibrato, descrivono i tratti tipici di un vino gradevole, piacevolmente fresco e leggero.



Scheda tecnica

Temperatura di servizio

10° C

Capacità di invecchiamento

2 anni

Bottiglie

375, 750 ml

Prima annata di produzione

2000

Natura del terreno

Vulcanico con tufo grigio ceneri e pomici nere

Anno di impianto dei vigneti

Vari anni a partire dal 1970

Altimetria dei vigneti

400 mt sul livello mare

Sistema di allevamento

Guyot semplice con 8 gemme per pianta

Tipo di coltivazione

Lotta integrata a basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Densità di impianto

3000 Viti per ettaro

Varietà delle uve

Falanghina 100%

Resa in vino (litri – ettaro)

6500

Vinificazione

Vinificazione in bianco, pressatura soffice, decantazione a freddo e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 18/20° c per circa 20 giorni

Affinamento

In acciaio inox per circa tre mesi

Area di produzione

Foglianise e Ponte (BN)