



# VILLA MATILDE AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX

## TENUTE DI VILLA MATILDE

# MATA ROSÈ

*Vino spumante di qualità, metodo classico Brut*

Dal colore rosa chiaro, con perlage fine, si apre in degustazione con intensi profumi di fragoline di bosco, cassis, mela, pompelmo, melograno, glicine e violetta. Al palato è fresco e di buono spessore con finale avvolgente e setoso. Di grande versatilità negli abbinamenti, perfetto come aperitivo e ottimo come soluzione in accompagnamento ai più svariati pasti che spaziano dal pesce, agli arrosti, ai formaggi freschi ed alle verdure.



## Scheda tecnica

### Temperatura di servizio

8°C

### Capacità di invecchiamento

10 anni

### Bottiglie

750, 1500 ml

### Prima annata di produzione

2011

### Natura del terreno

Vulcanico con buona dotazione di fosforo e potassio

### Anno di impianto del vigneto

Vari anni a partire dal 1970

### Sistema di allevamento

Guyot semplice con circa 8 gemme per pianta

### Tipo di coltivazione

Lotta integrata a basso impatto ambientale

### Epoca e tipo di vendemmia

Prima decade di settembre

### Varietà delle uve

Aglianico 100%

### Vinificazione

Subito dopo la raccolta delle uve in cassetta, segue una soffice pressatura dei grappoli interi ed una prima fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata di 12°C.

### Affinamento

“Tirage” e seconda fermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti per minimo 48 mesi.

### Area di produzione

Località San Castrese - Sessa Aurunca (CE)

### N° bottiglie prodotte

15.000