



VILLA MATILDE AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX

TENUTE DI PETRAFUSA

PETRAFUSA

Taurasi D.O.C.G. / Rosso

Elegante, ricco di tannini, vellutato on sentori di ciliegia selvatica, mora, vaniglia speziata e tabacco. Al palato è pieno con una trama elegante ed equilibrata.



Scheda tecnica

Temperatura di servizio

16-18°C

Capacità di invecchiamento

10 anni

Bottiglie

750 ml

Prima annata di produzione

2015

Natura del terreno

Tufaceo con buona percentuale di argille

Anno di impianto dei vigneti

Vari anni dal 1968 al 1985

Altimetria dei vigneti

350 metri sul livello mare

Sistema di allevamento

Guyot semplice con circa 6 gemme per pianta

Tipo di coltivazione

Lotta integrata a basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia

Terza decade di ottobre

Densità di impianto

3000 Viti per ettaro

Varietà delle uve

Aglianico 100%

Resa in vino (litri-ettaro)

3000

Vinificazione

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.

Area di produzione

Tenuta di Pietrafusa (AV)