



VILLA MATILDE AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX



TENUTE DI VILLA MATILDE

baia di PROCHYTA

Vino spumante di qualità

Colore giallo paglierino brillante e con perlage molto fine. Profumo delicato di frutta matura intrecciato a sentore di lieviti e crosta di pane.

Palato fresco, elegante ed armonico con finale acidulo. Abbinamenti gastronomici: ottimo dall'aperitivo a tutto pasto, si sposa con la cucina mediterranea a base di pesce o in accompagnamento e mozzarella di bufala.

Scheda tecnica

Temperatura di servizio

8° c

Bottiglie

750 ml

Prima annata di produzione

2020

Natura del terreno

Vulcanico con buona dotazione di fosforo e potassio

Anno d'impianto vigneti

Vari anni a partire dal 1980

Sistema di allevamento

Guyot semplice e doppio

Tipo di coltivazione

Lotta integrata a basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia

Prima decade di settembre

Densità di impianto

4.500 viti per ettaro

Varietà delle uve

Falanghina 100%

Resa in vino (litri-ettaro)

5.500

Vinificazione

Subito dopo la raccolta delle uve in cassetta, segue una soffice pressatura dei grappoli interi ed un prima fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata di 15° C

Affinamento

Seconda fermentazione in autoclave e maturazione a contatto con i lieviti per minimo 12 mesi

Area di produzione

San Castrese-Sessa Aurunca (CE)
Parco Nuovo – Cellole (CE)