



VILLA MATILDE AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX



TENUTE DI VILLA MATILDE

STREGAMORA

Piediroso Campania I.G.P. / Rosso

Di colore rosso vivace con riflessi violacei, ha profumo di amarena, ribes, mirtilli e note di rosa e viola. Sapido e vellutato al palato, si abbina a pasta o riso in salsa di pomodoro, preparazioni di carni bianche, pollame, formaggi di media stagionatura, zuppe di pesce e pizza Margherita.

Scheda tecnica

Temperatura di servizio

Si suggerisce di berlo fresco ad una temperatura di 10-12°C.

Capacità di invecchiamento

5 anni

Bottiglie

750 ml

Prima annata di produzione

2016

Natura del terreno

Vulcanico con buona dotazione di fosforo, potassio e microelementi.

Anno di impianto dei vigneti

1980-1994

Sistema di allevamento

Guyot semplice con circa 6 gemme per pianta

Tipo di coltivazione

Lotta integrata a basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia

Prima decade di ottobre

Varietà delle uve

Piediroso 100%

Vinificazione

Le uve diraspate dopo la pigiatura e la macerazione a freddo delle vinacce fermentano a 24°C per circa 15 giorni, segue la svinatura e il completamento della fermentazione malolattica.

Affinamento

In acciaio inox per circa 3 mesi

Area di produzione

San Castrese – Sessa Aurunca (CE)