



VILLA MATILDE AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX

TENUTE DI VILLA MATILDE

FALERNO DEL MASSICO ROSSO

D.O.P. / Rosso

“Nec cellis ideo contende Falernis”
(perciò non gareggiare con il Falerno) *Virgilio, Georgiche.*

Il vino più celebre della letteratura e della storia, il *Falerno*, di colore rosso profondo, nasce da uve *Aglianico* e *Piedirosso* raccolte dopo accurata selezione nei vigneti collinari della tenuta di **San Castrese**, alle pendici del vulcano di **Roccamonfina**, in provincia di Caserta. Ha profumo intenso e complesso di viola, frutti neri, ciliegia, more e lamponi; sapore pieno, elegante ed armonico.



Scheda tecnica

Temperatura di servizio

16/18°

Capacità di invecchiamento

10 anni

Bottiglie

375, 750, 1500, 3000ml

Prima annata di produzione

1975

Natura del terreno

Vulcanico con buona dotazione di fosforo, potassio e microelementi

Anno di impianto dei vigneti

Vari anni dal 1963 al 2000

Sistema di allevamento

Guyot con circa 6 gemme per pianta

Tipo di coltivazione

Lotta integrata a basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia

Aglianico: 2^a decade di ottobre
Piedirosso: 3^a decade di ottobre

Densità di impianto

5000/7000 viti per ettaro

Varietà delle uve

80% Aglianico, 20% Piedirosso

Resa in vino (litri-ettaro)

6000 circa

Vinificazione

Diraspapigiatura seguita da macerazione delle vinacce ad una temperatura di 25/26° c per circa 20/25 giorni. Durante la fermentazione si eseguono quotidianamente numerosi rimontaggi e “delestages”. Al termine della fermentazione alcolica ha luogo la fermentazione malolattica.

Affinamento

Una parte del vino, il 50%, affina in barriques di allier, nuove per un terzo; il restante 50% riposa in tradizionali botti di rovere di slavonia da 10 a 35 hl, per un periodo di 10/12 mesi. Segue un periodo di affinamento in bottiglia.

Area di produzione

San Castrese - Sessa Aurunca (CE)