



VILLA MATILDE AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX

TENUTE DI VILLA MATILDE

VIGNA CARACCI

Falerno del Massico D.O.P. | Bianco

Prodotto solo nelle migliori annate con uve raccolte nell'omonimo vigneto, uno dei più vecchi e meglio esposti della località di **San Castrese** alle falde del vulcano spento di **Roccamonfina**. Colore giallo paglierino intenso dai riflessi dorati, profumo caratteristico di fiori di limone, mela, banana, ananas, eucalipto e aghi di pino. Sapidità e mineralità fanno a gara per dare il loro contributo olfattivo. Di sapore pieno, vellutato e persistente, è senza dubbio un vino elegante e di carattere da provare oltre che sulla tipica cucina di mare anche in piatti più strutturati.



Scheda tecnica

Temperatura di servizio

12°C.

Capacità di invecchiamento

10/12 anni

Bottiglie

750, 1500 ml

Prima annata di produzione

1989

Natura del terreno

Vulcanico con buona dotazione di fosforo, potassio e microelementi.

Anno di impianto del vigneto

1965

Dimensione vigna

4 ettari

Sistema di allevamento

Guyot semplice con circa 6/8 gemme per pianta

Tipo di coltivazione

Lotta integrata a basso impatto ambientale

Epoca e tipo di vendemmia

Vendemmia notturna nella seconda decade di settembre

Densità di impianto

3500 viti per ettaro

Varietà delle uve

Falanghina 100% (biotipo Falerna della Vigna Caracci)

Resa in vino (litri-ettaro)

3000

Vinificazione

Criomacerazione delle uve per ottenere maggiore estrazione aromatica e di struttura con fermentazione per parte in anfore di terracotta da 150, 300 e 500 litri, una piccolissima parte in barrique di allier e in acciaio

Affinamento

Parte del vino fa batonnage a contatto con le fecce nobili nelle anfore per un periodo di circa 3 mesi; a questo segue un lungo affinamento in vetro

Area di produzione

Vigna Caracci, località San Castrese - Sessa Aurunca (CE)

N° bottiglie prodotte

10.000