



VILLA MATILDE AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX

TENUTE DI VILLA MATILDE

SINUESSA

Falanghina Roccamonfina I.G.P. Bianco

Ha colore giallo paglierino tenue. Il profumo è fruttato e floreale: sentori di ananas, banana, pesca gialla si intrecciano a note di ginestra, rosa e salvia. Il sapore, equilibrato e piacevole, aggiunge all'esperienza olfattiva sensazioni delicatamente ammandorlate. Vino da consumare come aperitivo e in abbinamento a piatti leggeri, preparazioni di pesce e carni bianche.



Scheda tecnica

Temperatura di servizio

10° C

Capacità di invecchiamento

3 anni

Bottiglie

375, 750 ml

Prima annata di produzione

1989

Natura del terreno

Vulcanico con buona dotazione di fosforo e potassio

Anno di impianto dei vigneti

1980 - 1984

Sistema di allevamento

Guyot semplice con 8 gemme per pianta

Tipo di coltivazione

Lotta integrata a basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia

Vendemmia notturna nella seconda decade di settembre

Densità di impianto

4500 Viti per ettaro

Varietà delle uve

Falanghina 100%

Resa in vino (litri – ettaro)

8.000

Vinificazione

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata di 10/12° per circa 20 giorni

Affinamento

In acciaio inox per circa tre mesi

Area di produzione

San Castrese – Sessa Aurunca (CE)