



VILLA MATILDE
AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA DAL 1965

TENUTE DI VILLA MATILDE

MATA BIANCO

Vino spumante di qualità, metodo classico Extra Brut

Il colore giallo paglierino con riflessi dorati e un perlage fine ed elegante grazie alla lunga permanenza sui lieviti. Si apre in degustazione con profumi delicati di frutta matura intrecciata a sentori di lieviti. Al gusto si presenta fresco, elegante ed armonioso, con finale acidulo ed intense note fruttate cui si accostano piacevoli sensazioni ammandorlate.

Ideale come aperitivo, può accompagnare perfettamente risotti, elaborazioni a base di pesce, mozzarella di bufala, verdure, legumi e carni bianche.



Scheda tecnica

Temperatura di servizio

8°C

Capacità di invecchiamento

15 anni

Bottiglie

750, 1500 ml

Prima annata di produzione

2010

Natura del terreno

Vulcanico con buona dotazione di fosforo e potassio

Anno di impianto del vigneto

Vari anni a partire dal 1970

Sistema di allevamento

Guyot semplice con circa 8 gemme per pianta

Tipo di coltivazione

Lotta integrata a basso impatto ambientale

Epoca e tipo di vendemmia

Prima decade di settembre

Gradazione alcolica

12,50% vol

Varietà delle uve

Falanghina 100%

Vinificazione

Subito dopo la raccolta delle uve in cassetta, segue una soffice pressatura dei grappoli interi ed una prima fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata di 12°C.

Affinamento

“Tirage” e seconda fermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti per minimo 84 mesi.

Area di produzione

Località San Castrese - Sessa Aurunca (CE)

N° bottiglie prodotte

15.000