Svinando®
BERE BENE CONVIENE.

ACQUISTATO IL .....

Falerno del Massico Rosso 2015

Un rosso ricco ed elegante campani

Aglianico e Piedirosso, vitigni autoctoni della Campania, sono alla base di questo interessante Falerno del Massico Rosso prodotto dall'azienda Villa Matilde. Uve coltivate in bassa collina su un terreno incredibilmente ricco di minerali, di origine vulcanica. Un rosso interessante, mediamente strutturato, capace di regalare grandi soddisfazioni a chi lo assaggia. Affinato per un periodo di 12 mesi, parte in tradizionali botti di rovere e parte in piccole barrique di Allier. Nel calice si presenta di un bel colore rosso del rubino, intenso e profondo. Al naso note di frutta rossa, alternate a sensazioni speziate e piccanti. In bocca, poi, si rivela un vino di buon corpo, robusto, e giustamente tannico. Lungo il finale, prolunga per parecchi secondi il piacere di aver bevuto.

Villa Matilde è oggi considerata una delle aziende più rappresentative della Campania. Una bella storia che comincia negli anni Sessanta, grazie a Francesco Paolo Avallone, avvocato e appassionato cultore di vini antichi, che coadiuvato da un gruppo di amici, tra cui alcuni docenti della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli, diede nuova vita alle viti, ormai quasi scomparse, con cui, nel suo territorio, si produceva il Falerno addirittura in epoca romana. Ripartì tutto da pochi ceppi sopravvissuti alla devastazione della filossera che a fine Ottocento decimò quasi interamente il vigneto francese ed italiano. Da questo visionario esperimento, nacque l'azienda Villa Matilde che nel giro di relativamente pochi anni è cresciuta ed è prosperata, acquisendo vigneti in tutte le principali zone vitivinicole della Campania, dal Sannio all'Irpinia. Attualmente la cantina è guidata dai figli del fondatore e i suoi vini sono riconosciuti e premiati da critica e appassionati di tutto il mondo.

La Vigna

Terreno Vulcanico con buona dotazione di fosforo, potassio e microelementi.

Esposizione 100 m s.l.m. varie esposizioni

Allevamento Guyot semplice con circa 6 gemme per pianta.

Densità imp. 5.000/7.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Campania

Uve Aglianico 90% Piedirosso 10%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo entro 10 anni da oggi

Abbinamento Lasagne, spaghetti alla bolognese , arrosti e selvaggina

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..

Sensazioni 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 Località di San Castrese, alle pendici del vulcano di Roccamonfina, in provincia di Caserta. Ha profumo intenso e complesso di viola, amarena, ribes, ciliegia, more, lamponi, caffè e cioccolato fondente; sapore pieno, elegante ed armonico.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821