

Villa Matilde Avallone

FUSONERO TAURASI

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Taurasi

Zona produttiva Montemarano (AV).

Vitigno 100% Aglianico

Tipologia del terreno Tufaceo con buona percentuale di argille.

Sistema di allevamento Guyot semplice.

Vinificazione Diraspatura, pigiatura, macerazione a freddo prefermentativa e lunga fermentazione a 26° C con macerazione delle vinacce per oltre 20 giorni durante i quali vengono effettuati numerosi rimontaggi e delestages. Al termine della fermentazione alcolica segue la fermentazione malolattica in botti tradizionali di rovere.

Invecchiamento Affinamento in botti di rovere da 35 hl e barriques per 18 mesi seguiti da altri 12 di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso intenso e profondo.

Profumo Profumo ricco, complesso, con note di liquirizia, frutti di bosco rossi e neri uniti a delicate note di viola.

Sapore Sapore austero ampio e complesso con tannini presenti ma ben amalgamati, descrivono un vino elegante e longevo.

Temperatura di servizio 16-18° C



CELLOLE / CAMPANIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1965

 ENOLOGO | MARIA CRISTINA DE SIMONE
con la consulenza della COTARELLA & CHIASSO

 VITIGNI | AGLIANICO, FALANGHINA,
PIEDIROSSO, PRIMITIVO, GRECO,
FIANO

