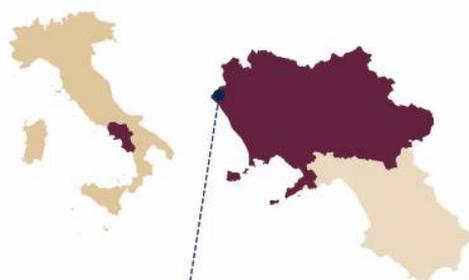


# FALERNO DEL MASSICO COLLECASTRESE BIANCO

CELLOLE (CE) / CAMPANIA



CAMPANIA  
CELLOLE

41° 12' 47" N  
13° 48' 45" E

Un nome storico della Campania enologica che ha valorizzato al meglio le radici più profonde del vino regionale. Fondata negli anni '60 da Francesco Paolo Avallone, nel tempo l'azienda si è imposta come un punto di riferimento per la viticoltura campana. In particolare a Villa Matilde si deve la riscoperta di un vino antico e decantato dai classici latini, da Plinio a Virgilio e Orazio, come il Falerno: scomparse con la fillossera a fine Ottocento, le viti di Falanghina e Aglianico sono state ripiantate nel territorio del Massico dalla cantina con l'aiuto di pochi contadini del posto grazie a pochi ceppi sopravvissuti. Oggi l'azienda è presente con i suoi 125 ettari vitati nelle principali zone vinicole campane, dal casertano all'Irpinia: la cantina è ancora nelle mani della famiglia Avallone, rappresentata da Maria Ida e Salvatore, che proseguono l'opera del padre, sviluppando al meglio le potenzialità della loro terra.



ANNO DI FONDAZIONE  
1965



ESTENSIONE TERRITORIO  
75 Ha



ENOLOGO  
RICCARDO  
COTARELLA



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
400.000



VITIGNI  
AGLIANICO – FALANGHINA – PIEDIROSSO –  
PRIMITIVO



## TIPOLOGIA

Vino bianco - Falerno del Massico DOP



## ZONA DI PRODUZIONE

San Castrese – Sessa Aurunca (CE)



## VITIGNO

Falanghina 100% (biotipo Falerna)



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Vulcanico con buona dotazione di fosforo, potassio e microelementi.



## METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot semplice con circa 6/8 gemme per pianta



## ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Vari anni dal 1965 al 1992



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Criomacerazione delle uve per ottenere una maggiore estrazione aromatica e di struttura. Segue una pressatura soffice e una decantazione a freddo del mosto che successivamente fermenta ad una temperatura controllata di 10/12°C per un 15% in anfora di terracotta e per la restante parte in serbatoi di acciaio inox dove rimane a contatto con i lieviti per circa 3 mesi. Affinamento in acciaio inox per oltre 3 mesi.



## COLORE

Giallo paglierino



## PROFUMO

Profumo profondo ed elegante, rivela sentori di frutta matura fra cui risaltano ananas, mango, frutto della passione, mela verde, mandarino e pesca. Modulate sensazioni di fiori d'arancio, ginestra e pino silvestre.



## SAPORE

Il sapore, equilibrato, vellutato, ricco e persistente, ha spiccata finezza e personalità.



## ABBINAMENTI

Temperatura di servizio: 10-12°C