



Degustiamo un sorso Villa Matilde - DOGC Greco di Tufo - Greco di Tufo - 2007

Un sorso di Campania Felix

L'antica tradizione enologica e la particolarità del terroir campano dell'Ager Phalernus, sono stati riscoperti, da questa azienda a conduzione familiare, nata negli anni sessanta, che ha saputo coniugare: - cultura e ambiente, - tradizione e innovazione, - territorio e persone.

Negli anni '70 l'avvocato Francesco Paolo Avallone, appassionato cultore di vini antichi, riuscì ad individuare dopo anni di ricerche, coadiuvato da un gruppo di ricercatori dell'Università di Agraria, le viti che un tempo davano vita al famoso Falerno, vino decantato sin dall'epoca romana e poi distrutto da un parassita devastante, la fillossera, agli inizi del novecento. Circa tremila anni fa nasceva qui, in Campania, un vino severus, fortis, ardens, che ha attraversato i secoli, un vino, dice la leggenda, donato alla terra del Massico dal dio Bacco, che oggi racconta col suo rosso caldo e il suo sapore intenso il calore e i colori di una terra ricca di contrasti. Francesco Paolo Avallone ripiantò gli antichi vitigni del Falerno proprio nel territorio del Massico dove un tempo erano prosperati e fondò Villa Matilde, oggi affidata ai suoi due figli, Maria Ida e Salvatore. La particolarità di quest'azienda vitivinicola solida e affermata è legata a tre fattori d'eccezione: - il rispetto dell'ambiente - l'importanza della qualità - la sintesi efficace di tradizione e innovazione

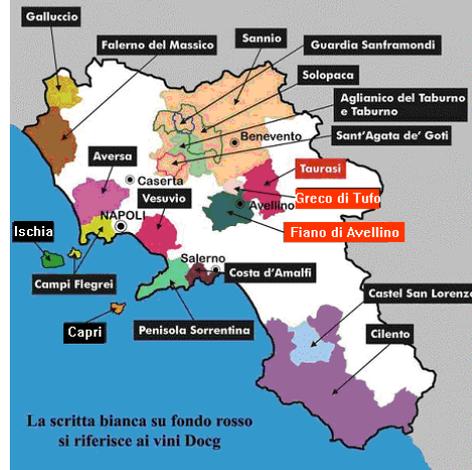
Tradizione e innovazione: L'aver riportato in vita l'antico Falerno e la grande ricettività all'ambiente pongono i vini Villa Matilde nel solco di una robusta tradizione, la ricerca, le tecnologie all'avanguardia, come l'utilizzo del biologico avanzato, colorano la tradizione con un'innovazione intelligente e dinamica. Vigneti con una densità di impianto di cinquemila, settemila ceppi ad ettaro sono allevati con l'innovativa metodologia del Gouyot (a spalliera), tuttavia il pregio dell'uva che qui si produce non si traduce in costi proibitivi.

L'importanza della qualità: Villa Matilde punta sulla classe, non produce vini seriali, ma vini d'élite e interloquisce idealmente con intenditori del genere, tuttavia, pur mantenendo standard qualitativi elevatissimi è economicamente alla portata di tutti. L'azienda fa della cultura del vino oggetto di studio e di ricerca, ha già individuato e continua a individuare i vitigni che un tempo avevano dato vita ai vini più antichi di questa terra, come l'Aglianico, cioè l'antico Hellenico, il Piediroso da cui nasce il Falerno rosso, l'uva Falanghina che dà vita al Falerno bianco, ma rivisita e modernizza il passato con strumenti pionieristici. La scelta di fondo è sempre qualitativa, non quantitativa.

Il rispetto dell'ambiente: L'innovazione qui non si limita alla tecnologie, è frutto di un pensiero creativo che fa del territorio la sua forza. A Villa Matilde non è l'uomo a trasformare e spesso violentare il territorio per dare vita a vini selezionati, qui è l'ambiente a suggerire e a scegliere il suo vino. Maria Ida e Salvatore Avallone non si stancano di esplorare la loro terra alla ricerca di nuovi stimoli, il territorio traccia la mappa degli odori e dei sapori, e loro si fanno interpreti raffinati di ciò che la Campania offre.

Le zone di produzione dei vini Doc e Docg della Campania

Dove ci sono sovrapposizioni di colori, significa che in quella zona si producono più vini a Denominazione



Vitigni: Greco 100%.

Vinificazione in bianco, pressatura soffice, decantazione a freddo e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 18/20° C, per circa 20 giorni.

Affinamento: in acciaio inox per circa 3 mesi.

Area di produzione:

Natura del terreno: tufaceo

Anno di impianto: vari anni a partire dal 1970.

Altimetria dei vigneti: 400 mt. s.l.m.

Epoca di vendemmia: prima settimana di settembre.

Densità di impianto: 3.000 viti per ettaro.

Sistema di allevamento: Gouyot e cordone speronato.

Resa in vino (litri-ettaro): 6.500 circa.

Classificazione del vino: DOCG.

Prima annata di produzione: 2000

Numero medio di bottiglie per anno: 100.000

Temperatura di servizio: 10° C.

Capacità di invecchiamento: tre anni.



Sommelier Express

Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Cristallino, Giallo Dorato, Consistente

Esame Olfattivo

Intenso, Complesso, Fine, Fruttato, Erbaceo, Minerale, Frutta esotica, Pesca gialla

Esame Gustativo

Secco, Caldo, Poco Morbido, Abb.Fresco, Abb Sapido, Di Corpo, Abb Equilibrato, Abb.Intenso, Complesso, Fine

Abbinamento gastronomico

Ricotta can marmellata di peperoncino, Insalata di Mare

www.villamatilde.it

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org