

Villa Matilde  
FALERNO DEL MASSICO BIANCO 2010  
D.O.C. Falerno del Massico, Campania, Itália



VILLA MATILDE

UVAS: 100% Falanghina

TIPO: Branco seco

VINIFICAÇÃO: Uvas colhidas da *Tenuta di San Castrese - Sessa Aurunca*, entre 10 e 20 de setembro. São vinificadas em temperatura baixa com as cascas para obter a maior extração de componentes aromáticos e estruturais. Depois disso, há a remoção das cascas e a fermentação acontece por cerca de 15 dias, a uma temperatura controlada de 18°C a 20°C. O vinho estagia em aço inoxidável por cerca de 3 meses.

COMENTÁRIOS: Coloração amarelo clara, com aromas de frutas maduras, aromas de abacaxi, bananas, pêra, pêssegos e floral. Muito equilibrado na boca, rico, persistente e aveludado, muito elegante e com personalidade.

AVALIAÇÕES: RP 89 e GR 3B (2008)

GUARDA: 3 anos

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 12°C



VINISSIMO  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)  
55 11 4195-5554