

Villa Matilde

FALERNO DEL MASSICO ROSSO 2007

D.O.C. Falerno del Massico, Campania, Itália



VILLA MATILDE

UVAS: 80% Aglianico, 20% Piediroso

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Desengace das uvas seguida de maceração com casca na temperatura de 25°C por cerca de 25 dias. Durante a fermentação é executado bombeamento e “delestages” várias vezes ao dia. No final da fermentação alcoólica acontece a fermentação maloláctica. 50% do vinho é envelhecido em barricas de carvalho *Allier* e os restantes 50% estagiam em barricas de carvalho esloveno por um período de 10 a 12 meses.

COMENTÁRIOS: Cor vermelho rubi profundo, aroma rico e complexo, do qual emergem três categorias diferentes de fragrância, cereja preta temperada com noz-moscada e cacau, floral com notas de violeta, e no retro-olfato aromas de frutos silvestres como amoras e framboesas. Na boca um corpo rico que não é agressivo com taninos suaves e elegantes.

AVALIAÇÕES: RP 92

GUARDA: 20 anos

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C a 18°C



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br
55 11 4195-5554