



Aria di novità nel mondo del vino campano: arriva Mata Falanghina, nuovo spumante di Villa Matilde

C'è aria di novità tra le colline dell'Alto Casertano: la storica azienda vitivinicola Villa Matilde ha appena immesso nel mercato Mata, uno spumante Brut Metodo Classico da uve Falanghina in purezza interamente prodotto in Azienda con una permanenza di 60 mesi sui lieviti.

Ci sono voluti sei anni di lavoro e assaggi perché in cantina e in azienda tutti fossero soddisfatti del risultato, e oggi Mata è la nuova fresca etichetta di Villa Matilde. Le uve 100% Falanghina provengono dalle vigne storiche dell'azienda nella Tenuta di San Castrese – a Sessa Aurunca (CE), nel territorio dell'Ager Falernus lungo le pendici del vulcano spento di Roccamonfina, in provincia di Caserta con vigne di quasi 50 anni a 150 metri sul livello del mare, su terreni di matrice vulcanica. La vendemmia è quella del 2010. Il colore è giallo paglierino con caldi riflessi dorati e un perlage fine ed elegante grazie alla lunga permanenza sui lieviti. Basta accostare il naso al bicchiere per percepire profumi delicati di frutta matura misti a sentori di lieviti e di crosta di pane.

Al gusto si presenta fresco, elegante ed armonioso, con finale acidulo ed intense note fruttate tipiche della Falanghina cui si accostano piacevoli sensazioni ammandorlate.

Villa Matilde non è nuova al progetto bollicine. Mata Falanghina Brut si aggiunge a Mata Aglianico che i fratelli Maria Ida e Salvatore Avallone hanno presentato al Vinitaly nel 2014 per ampliare la ricca gamma di vini campani Docg, Doc e Igt che l'azienda produce da oltre cinquant'anni.

"Abbiamo deciso di investire sul metodo classico perché crediamo che il nostro territorio sia in grado di produrre anche spumanti interessanti. Ha dichiarato Salvatore Avallone - Il nostro Mata conserva l'essenza delle uve Falanghina. Un vino complesso, elegante dotato di una buona persistenza aromatica. Gli spumanti Mata, realizzati con il metodo classico, arricchiscono la nostra linea di gamma: L'Aglianico è dotato di morbidezza e rotondità, la Falanghina è una bollicina incisiva che sfrutta la componente acido/sapida con grande equilibrio."

In allegato la scheda tecnica del vino.

Qualità, cultura del territorio e della tradizione, rispetto dell'Ambiente e uno sguardo spalancato sull'innovazione sono oggi i punti di forza di Villa Matilde. L'aver riportato in vita l'antico Falerno e la grande attenzione prestata al territorio e ai vitigni autoctoni pongono i vini Villa Matilde nel solco di una robusta tradizione; la ricerca costante, il ricorso a tecnologie all'avanguardia, colorano la tradizione con un'innovazione intelligente e dinamica.

Villa Matilde - S.S. Domitiana, 18 - 81030 Cellole (CE) tel. [+39 0823.932 088](tel:+390823932088) www.villamatilde.it

ufficio stampa: dipunto studio tel. 081 681505 www.dipuntostudio.it