



■ VILLA MATILDE

## LA CAMPANIA IN UN BICCHIERE

Il suo vino di punta è il Falerno del Massico, ma accanto a questo offre una vasta gamma di etichette che presenterà a Vinitaly. Stiamo parlando dell'Azienda Vitivinicola Villa Matilde, con sede a Cellole (Ce), produttrice di vini d'élite grazie al recupero di antichi vitigni campani. Uno di questi è il Piediroso, che assieme all'Aglianico compone il Falerno del Massico Doc, un vino dal colore rosso rubino profondo, dal profumo ricco e complesso e dal palato armonioso. Sapori perfetti da abbinare con arrostiti di carne, fegato di vitello, anatra arrosto e formaggi stagionati. Con il 100% di Falanghina viene invece prodotto il Falerno del Massico Bianco Doc dal colore giallo paglierino e dal profumo profondo ed elegante, con sentori di frutta matura e delicate note di salvia e vaniglia che si intensificano con il passare degli anni. In bocca è equilibrato, ricco, persistente e vellutato con spiccata finezza e personalità; perfetto da abbinare a piatti a base di pesce, verdure, uova e carni bianche. Potrete conoscere meglio l'azienda Villa Matilde al padiglione 6, stand D4 di Vinitaly.