

LA GUIDA

A cura di
www.bidenda.it
**Fondazione
Italiana
sommelier**

IL VINO

Falerno del Massico Rosso Vigna Camarato Riserva 2010

*Villa Matilde, SS Domitiana, 18 - 81030 Cellole CE
Rosso Dop - Aglianico 80%, Piediroso 20% - 14% - 35 - 4 Grappoli
Bibenda: Vini di grande livello e spiccato pregio.*

Celebre azienda del panorama vinicolo campano, che è riuscita in pochi anni a valorizzare e a dare lustro nel mondo al vino simbolo di questa terra, il Falerno del Massico. Le uve coltivate per produrre questo grande vino, fiore all'occhiello di casa Avallone, sono frutto di un impianto che poggia su suolo vulcanico, con buona dotazione di fosforo e potassio, che gli donano profondità e guizzanti toni minerali. Rubino scuro. Elegante ed ampio all'ingresso olfattivo, con chiari riconoscimenti di visciole e frutti di bosco in confettura, rosa canina, rabarbaro, chinotto ed erbe aromatiche. Ricco e potente al palato, con tannini vellutati e lunga persistenza minerale e fruttata. Maturazione di 18 mesi in barrique. Su bocconcini di bufalotto in umido.

