

Villa Matilde  
ELEUSI 2007 (375ml)  
I.G.T. Roccamonfina, Campania, Itália



## VILLA MATILDE

UVAS: 100% Falanghina

TIPO: Branco Doce

**VINIFICAÇÃO:** As uvas amadurecem e são deixadas para secar até o início de novembro quando são colhidas e deixadas para processo de desidratação natural, são suavemente pressionadas e passam por lento processo de fermentação. Passam por processo de afinamento em aço inoxidável e garrafa por cinco meses.

**COMENTÁRIOS:** De coloração âmbar com reflexos dourados, tem aroma intenso e persistente que se inicia com aromas de baunilha, damascos e fruta madura, notas florais intensas. Na boca demonstra excelente persistência de aromas, boa acidez e médio açúcar residual, excelente estrutura, aveludado e sedoso.

GUARDA: 6 anos

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10°C a 12°C



**VINISSIMO**  
IMPORTADORA

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