

**Villa Matilde**

**FALERNO DEL MASSICO BIANCO 2011**

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



**VILLA MATILDE**

UVAS: 100% Falanghina

TIPO: Branco seco

VINIFICAÇÃO: Uvas colhidas da *Tenuta di San Castrese - Sessa Aurunca*, entre 10 e 20 de setembro. São vinificadas em temperatura baixa com as cascas para obter a maior extração de componentes aromáticos e estruturais. Depois disso, há a remoção das cascas e a fermentação acontece por cerca de 15 dias, a uma temperatura controlada de 18°C a 20°C. O vinho estagia em aço inoxidável por cerca de 3 meses.

COMENTÁRIOS: Coloração amarelo clara, com aromas de frutas maduras, aromas de abacaxi, bananas, pêra, pêssegos e floral. Muito equilibrado na boca, rico, persistente e aveludado, muito elegante e com personalidade.

AVALIAÇÕES: RP 89 (2010) e GR 3B (2008)

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13 %

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 12°C

HARMONIZAÇÃO: Pratos de frutos do mar como lula com camarões e leite de coco, filé de peixe com molho de alcaparras, spaghetti à puttanesca, coquilles *Saint-Jacques*, robalo ao champagne, tartar de salmão, ratatouille, abobrinhas recheadas e terrine de vegetais.



**VINISSIMO**  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554