



VILLA MATILDE AVALLONE

VITICULTORI IN CAMPANIA FELIX



„Die tiefe Verwurzelung in Kultur, Tradition und Geschichte dieses Anbaugebiets bildet die Grundlage der Philosophie dieses Betriebs.“

Villa Matilde

Die Geschichte von Villa Matilde beginnt in den 1960er Jahren mit Francesco Paolo Avallone, einem Rechtsanwalt und leidenschaftlichem Liebhaber antiker Weine. Inspiriert von den Erzählungen von Plinius und Vergil über den „Vinum Falernum“ beschloss er, diesen legendären, zu Beginn des vergangenen Jahrhunderts verschwundenen Wein wieder ins Leben zu rufen. Nach intensiven Studien gelang es ihm, jene Rebstöcke zu ermitteln, aus denen der Falerner zu Zeiten der Römer gekeltert wurde. Die wenigen Stöcke, die der Reblausplage vom Ende des 19. Jahrhunderts auf wundersame Weise entgangen waren, wurden mithilfe einiger einheimischer Bauern kultiviert und vermehrt. Und zwar genau in jenem Gebiet des Monte Massico, wo sie auch einst gediehen. Und eben dort gründete er dann das Weingut Villa Matilde. Heute wird das Gut von den Kindern Francesco Paolos, Maria Ida und Salvatore Avallone, geleitet. Sie führen die Philosophie des Vaters fort, deren Grundlage die tiefe Verwurzelung in Kultur, Tradition und Geschichte dieses Anbaugebiets war. Ergänzend dazu haben sie als neue Stärken des Betriebes ein konsequent umweltbewusstes Handeln sowie eine permanente Offenheit für Innovationen hinzugefügt. Die großen Photovoltaik-Anlagen auf dem Weingut, die zahlreichen Projekte zur Wasserrückgewinnung sowie systematisches Recycling gehören heute ebenso selbstverständlich zum Weingut wie modernste Technik in der Weinbereitung und gestalterisches Denken in sämtlichen Bereichen. Genau aus jener Kreativität heraus wurde Villa Matilde gezielt ausgebaut. So begann im Jahr 2000 die Erzeugung der „Linea

Weingut:

Villa Matilde

Inhaber:

Salvatore Avallone e Maria Ida Avallone

Gründungsjahr:

1965

Herkunft:

Kampanien; Cellole (Caserta)

Kellermeister/Önologe:

Fabio Gennarelli mit Beratung von Riccardo Cotarella

Rebfläche in Hektar:

125 ha (70 ha in Cellole Tenute di Parco Nuovo und San Castrese, 30 ha in Benevento Rocca dei Leoni, 25 ha in Avellino Tenutas Altavilla)

Flaschenproduktion jährlich:

700.000

Zertifizierung:

BRC; IFS; HACCP

Rebsortenspiegel:

Falanghina, Aglianico, Primitivo,

Roccaleoni“ von den Weinbergen im Herzen des Sannio-Gebiets der Provinz Benevento. Und im Jahr 2004 wurde die „Tenuta Pietrafusa“ im Gebiet der irpinischen DOCG-Weine in der Provinz von Avellino eröffnet.

Piedirosso, Fiano, Greco

Terroir:

San Castrese e Parco Nuovo Komplexe Mischböden vulkanischen Ursprungs mit vielen Mineralstoffen und Salzen geprägt von der Meeresluft. Begünstigt ist die Gegend durch die nahe gelegene Bergkette, die vor Wind und Kälte schützt. Rocca dei Leoni Vulkanische Böden reicht an Phosphor und Kalium. Avellino Tonhaltige Böden vulkanischer Natur. Ausgezeichnete Exposition und signifikante Tag-Nacht-Temperaturunterschiede.

Besonderheiten:

Webseite:

<http://www.villamatilde.it/>

Facebook:

<https://www.facebook.com/villamatilde>