

In principio fu il Falerno: i vini di Villa Matilde Avallone

scritto da Agostino Palomba | 07/09/2021



Un giorno d'estate a Roma, in compagnia dei "viticoltori in Campania Felix" Maria Ida e Salvatore Avallone, in un susseguirsi di profumi e sapori presso il ristorante Al Ceppo

Furono gli antichi romani, **2.500 anni fa**, a cominciare l'opera e a dare lustro alla vite, in un territorio dal microclima straordinario. E non poteva che essere Roma ad accogliere i "viticoltori in Campania Felix" di **Villa Matilde Avallone**, che ha presentato i suoi vini in abbinamento con le pietanze del [ristorante Al Ceppo](#). Vediamo insieme come è andata.

In vigna e in cantina

Brillano gli occhi ai fratelli **Maria Ida e Salvatore Avallone**, mentre ripercorrono le tappe salienti della loro realtà aziendale, che prospera alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina, in

provincia di Caserta, con un occhio sempre attento al rispetto e alla tutela del territorio.

«Grandi meriti a nostro padre **Francesco Paolo**, che intuì negli anni Sessanta le potenzialità del territorio e del vino Falerno. Vigne in collina vista mare, protette dalle montagne. La ventilazione e le forti escursioni termiche fanno il resto. Prime bottiglie nel 1974, l'azienda che cresce, la consulenza preziosa di **Riccardo Cotarella** e il lavoro altrettanto importante del nostro enologo **Fabio Gennarelli**. E poi ricerca, sperimentazione, le affermazioni e i riconoscimenti sui mercati nazionale e internazionale».

Ora, a dar man forte, ci sono **Maria Cristina**, figlia di Maria Ida, primi passi in ambito enologico, e **Francesco**, figlio di Salvatore, che segue il marketing. L'area del Falerno porta in dote 450.000 bottiglie, le terre d'Irpinia altre 150.000, per un 70% venduto in Italia e il restante 30% oltre i confini del Bel Paese.

Vini Villa Matilde Avallone: bollicine di benvenuto

Varchiamo la soglia del ristorante Il Ceppo. Presentazioni, prime "chiacchiere" e un Brut Rosè nel calice, il **Metodo Classico Mata**, da uve Aglianico in purezza, 48 mesi sui lieviti: di un bel rosa chiaro, profumi di frutti di bosco, fragrante al palato e di buona persistenza. Gustato come aperitivo, ma i 4 anni di affinamento e la sua struttura lo rendono adatto a più d'una abbinata gastronomica.

Abbinamenti: il poker è servito

Il pranzo apre con un **Millefoglie** di fiori di zucca con mozzarella di bufala e gelo di peperoni. È il **Falerno del Massico Dop 2020** di Villa Matilde Avallone ad accompagnarlo con la sua sapidità, avvolgente e sostenuto da una bella acidità. Una Falanghina vanificata in purezza (fermentata per un 15% in anfora di terracotta e per la restante parte in serbatoi di acciaio inox), che profuma di frutta esotica, dall'ananas al mango.

Si prosegue con un **Vitel tonné** con capperi fritti, fagiolini e cipolla in agrodolce. In abbinamento ancora una Falanghina, selezionata, il **Vigna Caracci Falerno del Massico Dop 2017**, da poco in commercio, prodotta solo nelle migliori annate e destinata a durare nel tempo. Profumi di limone e balsamici al naso, il vino si fa minerale, vellutato e persistente in bocca. Fermentazione in anfore di terracotta da 150, 300 e 500 litri e una piccolissima parte in barriques di Allier e in acciaio.

I **Pennoni Verrigni** con battuta di vitello e funghi porcini incontrano, poi, il **Falerno del Massico Dop Rosso 2017**, da uve Aglianico, con un 20% di Piediroso che va a "ingentilire" struttura e complessità dell'uva protagonista. Vigne a pochi chilometri dal mare, profumo intenso di more e lamponi, sapore elegante e ben bilanciato. Il vino riposa ed evolve per metà in barriques di Allier e per il restante 50% in botti di rovere di Slavonia per circa un anno.

In chiusura, una succulenta **Tagliata di petto d'anatra** su crema di ciliegie, impreziosita da salvia in tempura, va a nozze con il **Vigna Camarato Falerno del Massico Doc Rosso Riserva 2011**, in un tripudio di profumi e sapori davvero mirabile. Il vino è potente ed elegante al tempo stesso. Le note di frutti di bosco, pepe, cioccolato e liquirizia si alternano in un crescendo di rara intensità. Aglianico (80%) e Piediroso (20%), grappoli selezionati a mano uno per uno, solo nelle migliori annate. Affinamento in barriques di Allier per 12/18 mesi e poi in bottiglia per lo stesso arco di tempo.

Un giorno d'estate, a Roma, all'insegna della qualità, con **i nettari di Villa Matilde Avallone e le prelibatezze de Al Ceppo**. Due realtà da seguire, visitare, gustare...

Villa Matilde Avallone

S.S. Domitiana 18 - 81030 Cellole (CE)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - Instagram

Al Ceppo

Via Panama 2/4 - 00198 Roma

[Sito web](#) - Instagram