



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

**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**



I Vini di Villa Matilde Avallone presentati al ristorante Al Ceppo (Foto © Agostino Palomba).

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.



Da sn, Millefoglie di fiori di zucca abbinata al Falerno del Massico Dop 2020 e Vitel tonn  con il Vigna Caracci Massico Dop 2017 (Foto © Agostino Palomba).

Si prosegue con un **Vitel tonn ** 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 Piedirosso 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.



Sa sn, Pennoni Verrigni con battuta di vitello e funghi porcini abbinati al Falerno del Massico Dop Rosso 2017, petto d'anatra con il Vigna Camarato Falerno del Massico Doc Rosso Riserva 2011 (Foto © Agostino Palco)

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 Piedirosso (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

Data di creazione

07/09/2021

Autore

agostino-palomba

Al Ceppo

Via Panama 2/4 – 00198 Roma

[Sito web](#) – Instagram