



## Mata Falanghina, novità di Villa Matilde

Mata, spumante Brut da uve Falanghina in purezza, è la nuova etichetta di Villa Matilde, storica azienda vitivinicola dell'Alto Casertano. Le uve, 100% Falanghina, provengono dalle tenute storiche dell'azienda nel territorio dell'Ager Falernus lungo le pendici del vulcano spento di Roccamonfina. La vendemmia è quella del 2010. Il colore è giallo paglierino con caldi riflessi dorati e un perlage fine ed elegante grazie alla lunga permanenza sui lieviti. Al naso si percepiscono profumi delicati di frutta matura misti a sentori di lieviti e di crosta di pane, al gusto si presenta fresco, elegante ed armonioso, con finale acidulo e intense note fruttate.



**News**

**Primi alla conquista dei social**  
Le Pirene Gine Prosecco, nelle bottiglie in vetro bruno, sono le prime a essere benedette dal social network, soprattutto Facebook. Le bottiglie sono state fotografate da un gruppo di utenti che hanno creato una pagina Facebook dedicata al brand. Il gruppo è guidato da Francesco, un appassionato di viticoltura, che ha raccolto un centinaio di firme per chiedere ai social network di dare un'occhiata alle bottiglie di Pirene Gine Prosecco.

**Pasta storica Di Martella a Capodichino**  
La pasta Di Martella è una delle più antiche e apprezzate della Campania. È prodotta a Capodichino, in provincia di Caserta, e ha una lunga storia che risale al 1800. La pasta Di Martella è prodotta in un'azienda a conduzione familiare che ha mantenuto le tradizioni e la qualità della pasta.

**Cafè Trussardi: "Apple trilogy"**  
Il marchio Trussardi si è avventurato nel mondo del caffè con la linea "Apple trilogy". La linea è composta da tre varietà di caffè: Apple, Orange e Vanilla. Le varietà sono state selezionate in modo da creare un caffè con un gusto unico e aromatico.

**Mata Falanghina, novità di Villa Matilde**  
Mata Falanghina è un vino spumante Brut da uve Falanghina in purezza. È la nuova etichetta di Villa Matilde, storica azienda vitivinicola dell'Alto Casertano. Le uve, 100% Falanghina, provengono dalle tenute storiche dell'azienda nel territorio dell'Ager Falernus lungo le pendici del vulcano spento di Roccamonfina. La vendemmia è quella del 2010. Il colore è giallo paglierino con caldi riflessi dorati e un perlage fine ed elegante grazie alla lunga permanenza sui lieviti. Al naso si percepiscono profumi delicati di frutta matura misti a sentori di lieviti e di crosta di pane, al gusto si presenta fresco, elegante ed armonioso, con finale acidulo e intense note fruttate.

**Al Castello di Velona Fiorentina e Brunello**  
Il Castello di Velona è una tenuta storica in provincia di Siena. È famosa per la produzione di vino Brunello di Montalcino. La tenuta ha una lunga storia che risale al 1500. Il Castello di Velona è un luogo di grande interesse storico e culturale.

**Assessorato ai vini di Capodichino**  
L'Assessorato ai vini di Capodichino ha appena approvato il regolamento per la produzione di vino in provincia di Caserta. Il regolamento stabilisce le norme per la produzione di vino in provincia di Caserta e mira a garantire la qualità e la sicurezza del vino.

**18 ottobre 2016**