

Masseria Frattasi

CAUDIUM

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Beneventano

Zona produttiva Masseria Gualignano, Masseria San Pietro, Montesarchio (BN), tra i 380 e i 500 metri s.l.m.

Vitigno 100% Aglianico

Tipologia del terreno Argilla e materiali calcarei.

Sistema di allevamento Impianto a spalliera.

Vinificazione Macerazione pellicolare per 15 giorni a 24 °C.

Affinamento Affinamento in barriques di secondo passaggio francesi di Allier, Nevers e Vosges a tostatura forte e media per 9 mesi. Altri 3 mesi di riposo in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso cupo.

Profumo Al naso emergono fragranze di more selvatiche, mirtilli, confetture di prugne rosse.

Sapore In bocca è denso, polposo, persistente.

Abbinamenti Perfetto con un piatto di polpi veraci affogati.

Temperatura di servizio 18° C



BONEA / CAMPANIA



MASSERIA FRATTASI

CASA FONDATA NEL 1779



ANNO DI FONDAZIONE | 1779



ENOLOGO | RENATO CIARAMELLA,
ANNA OLIVIERO



VITIGNI | FALANGHINA, CODA DI VOLPE,
AGLIANICO, GRECO, CHARDONNAY,
SAUVIGNON, PIEDIROSSO

