

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



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

  
VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI