

Masseria Frattasi

# CHARDONNAY



## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Beneventano

**Zona produttiva** Tocco Caudio (BN), a 890 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Tipologia del terreno** Pietre calcaree, polvere di vulcani.

**Sistema di allevamento** Impianto a filari.

**Vinificazione** Macerazione pellicolare prefermentativa a basse temperature. Pressatura in assenza di ossigeno. Fermentazione a temperatura controllata.

**Affinamento** In barriques di rovere francese per alcuni mesi e maturazione in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore dorato.

**Profumo** Al naso emergono note fruttate, sfumature esotiche di ananas, alternate a tocchi più erbacei e sensazioni speziate.

**Sapore** Fresco, sapido e scorrevole al palato.

**Abbinamenti** Perfetto con spaghetti alle vongole o con crudo di gamberi.

**Temperatura di servizio** 12° 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 MEREGLI**