

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

