

Masseria Frattasi

CODA DI VOLPE

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Beneventano

Zona produttiva Cirignano (BN), in viti secolari sparse e prefillosera a 750 metri s.l.m.

Vitigno 100% Coda di Volpe

Tipologia del terreno Argilla depositi calcarei e vulcanici.

Sistema di allevamento Allevamento tradizionale con tralci lunghi dieci metri.

Vinificazione Macerazione pellicolare prefermentativa a freddo. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Malolattica parziale.

Affinamento In acciaio per 3 mesi e successivo riposo in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino brillante.

Profumo Al naso emergono note di frutta bianca, prugne e un lievemente minerali sul finale.

Sapore In bocca è fresco, bellissimo i sentori minerali di pietra focaia. Chiude sul frutto.

Abbinamenti Perfetto grazie alla spinta minerale per accompagnare piatti di pesce non troppo elaborati. Da provare con il sushi.

Temperatura di servizio 12° C



BONEA / CAMPANIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1779

ENOLOGO | RENATO CIARAMELLA,
ANNA OLIVIERO



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

