

Masseria Frattasi

DONNALAURA

NOTE GENERALI

Tipologia DOP Taburno Falanghina del Sannio Vendemmia Tardiva

Zona produttiva Masseria Frattasi, Montesarchio, (BN), a 620 metri s.l.m.

Vitigno 100% Falanghina

Tipologia del terreno Argilla, depositi calcarei e vulcanici.

Sistema di allevamento Impianto a raggiera, sparse.

Età dei vigneti Dai 45 ai 120 anni con piante prefillossera.

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

Affinamento In barrique di rovere per 6 mesi e maturazione in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino carico

Profumo Al naso le note sono di frutti bianchi ben maturi con un sottofondo di agrumi.

Sapore In bocca ritorna subito sul frutto, con una bella sensazione di morbidezza.

Abbinamenti Vino versatile, da abbinare a primi piatti di pesce come un risotto ai fiori di zucca e gamberetti o a carni bianche saporite.

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

