

Masseria Frattasi

IOVI TONANT

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Aglianico del Taburno

Zona produttiva Masseria San Pietro, Montesarchio, (BN), a 500 metri s.l.m.

Vitigno 100% Aglianico

Tipologia del terreno Argilla, pietre calcaree.

Sistema di allevamento Impianti a filari.

Vinificazione Macerazione pellicolare a temperatura controllata.

Affinamento Affinamento in barriques di rovere francesi, primo passaggio, a tostatura forte e media per 18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo Le note al naso si evolvono da sentori fruttati fino a confettura e spezie.

Sapore In bocca è balsamico, tannico e minerale con un gusto di liquirizia e tabacco nel finale.

Abbinamenti Da abbinare a un cosciotto di agnello al forno.

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