

Masseria Frattasi

MOSCATO DI BASELICE PASSITO DI MONTAGNA

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Beneventano

Zona produttiva Baselice (BN), tenuta Del Vecchio Marsellis, a 650 metri s.l.m.

Vitigno 100% Moscato Bianco

Tipologia del terreno Marne, arenarie

Sistema di allevamento Pianta sparse ad alberello e impianto a guyot.

Vinificazione L'appassimento su fruttai all'aperto dura fino a Natale. Macerazione pellicolare prefermentativa a freddo. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Fermentazione malolattica parziale

Affinamento Un anno in barriques di rovere Tronçais.

NOTE ORGANOLETTICHE

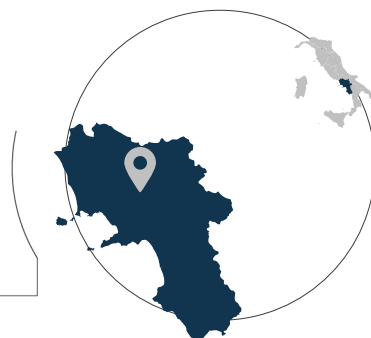
Colore Colore giallo oro.

Profumo Al naso presenta sentori di albicocche, mele mature e miele, evolvono poi su note floreali di ginestra e acacia.

Sapore In bocca è pieno, molto fresco grazie alla mineralità spinta. Molto persistente e lungo.

Abbinamenti Ideale a fine pasto con frutta secca e dolci a base di nocciole.

Temperatura di servizio 10° 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