

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** Piante 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 Troncais.



## 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

