

Masseria Frattasi

SAUVIGNON BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia Vino Bianco

Zona produttiva Tocco Caudio (BN), a 920 metri s.l.m.

Vitigno 100% Sauvignon

Tipologia del terreno Pietre calcaree, polvere di vulcani.

Sistema di allevamento Impianto a filari.

Vinificazione Macerazione pellicolare prefermentativa a basse temperature. Pressatura in assenza di ossigeno. Fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento In acciaio per alcuni mesi e maturazione in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore dorato.

Profumo Al naso emergono note di erbe aromatiche e frutta a polpa bianca.

Sapore Sapido, asciutto e dal sorso scorrevole.

Abbinamenti Perfetto con Con insalata di polpo e patate con sedano e prezzemolo.

Temperatura di servizio 12° C



BONEA / CAMPANIA



MASSERIA FRATTASI

CASA FONDATA NEL 1779



ANNO DI FONDATIONE | 1779



ENOLOGO | RENATO CIARAMELLA,
ANNA OLIVIERO



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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI