

**Masseria Frattasi**

# TABURNO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOP Taburno Falanghina del Sannio

**Zona produttiva** Masseria Feoli, Taburno, Montesarchio (BN), a 480 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Falanghina

**Tipologia del terreno** Argilla, depositi calcarei e vulcanici.

**Sistema di allevamento** Impianto a raggiera con vite maritata.

**Età dei vigneti** 45 anni

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

**Affinamento** In acciaio per 3 mesi e successivo riposo in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino attraversato da qualche leggero riflesso più tendente al verdastro.

**Profumo** L'anima al naso è tutta floreale, adornata da lievi tocchi più fruttati e sensazioni che richiamano le erbe aromatiche.

**Sapore** All'assaggio è di corpo leggero, snello e beverino, caratterizzato da un sorso da cui emerge una piacevole traccia sapida.

**Abbinamenti** Si sposa a meraviglia con la mozzarella campana, oppure con uno spaghetti alle zucchine.

**Temperatura di servizio** 12° C



BONEA / CAMPANIA



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

V43  
VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MERGALLI