

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.

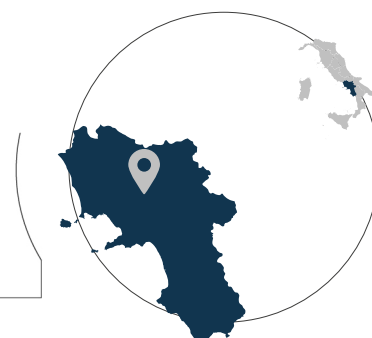
Sapore All'assaggio è di corpo leggero, snello e beverino, caratterizzato da un sorso da cui emerge una piacevole traccia sapida.

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

Temperatura di servizio 12° 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