

Masseria Frattasi

FIANO

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Campania

Zona produttiva Masseria Capitorre, Montesarchio (BN), a 610 metri s.l.m.

Vitigno 100% Fiano

Tipologia del terreno Argilla e sabbie alluvionali.

Sistema di allevamento Impianto a spalliera e guyot.

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 Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo Il naso è pulito, intenso su note prima floreali, poi di mandorola, molto eleganti.

Sapore In bocca, insieme ad una freschezza molto piacevole, il gusto pieno e morbido ricorda ancora note mandorlate.

Abbinamenti Fresco e di buona complessità, troverà un abbinamento interessante con delle sardine alla griglia, condite con olio e limone.

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

