

Masseria Frattasi

GRECO

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Campania

Zona produttiva Masseria Capitorre, Montesarchio (BN), a 600 metri s.l.m.

Vitigno 100% Greco

Tipologia del terreno Argilla e depositi piroclastici.

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

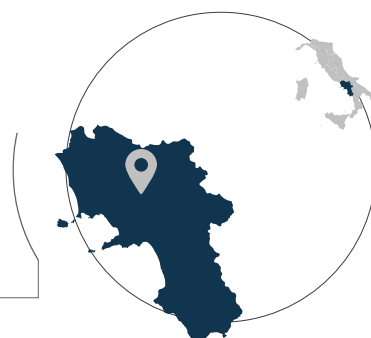
Colore Colore giallo chiaro con riflessi verdognoli.

Profumo Al naso le note sono di frutti bianchi e gelso.

Sapore In bocca è fresco, minerale e pieno, con richiami di susine e albicocche che lo rendono molto piacevole.

Abbinamenti Perfetto con un piatto di polpi veraci affogati.

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