



VISCONTI43

# MASSERI FRATTASI

Schede tecniche



MASSERIA FRATTASI

CASA FONDATA NEL 1779

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.

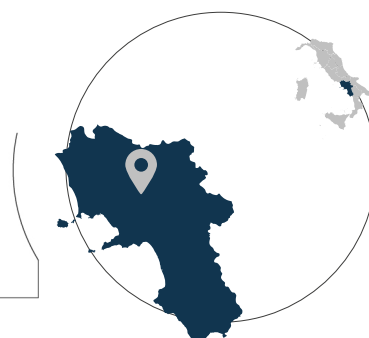
**Sapore** All'assaggio è di corpo leggero, snello e beverino, caratterizzato da un sorso da cui emerge una piacevole traccia sapida.

**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

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



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

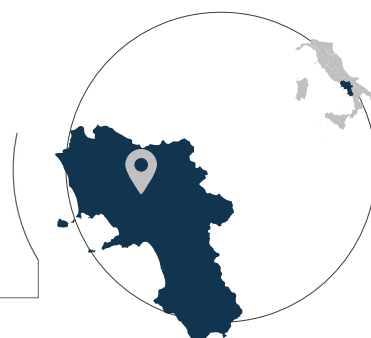
**Colore** Colore giallo chiaro con riflessi verdognoli.

**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

Masseria Frattasi

# CAUDIUM

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Beneventano

**Zona produttiva** Masseria Gualignano, Masseria San Pietro, Montesarchio (BN), tra i 380 e i 500 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Aglianico

**Tipologia del terreno** Argilla e materiali calcarei.

**Sistema di allevamento** Impianto a spalliera.

**Vinificazione** Macerazione pellicolare per 15 giorni a 24 °C.

**Affinamento** Affinamento in barriques di secondo passaggio francesi di Allier, Nevers e Vosges a tostatura forte e media per 9 mesi. Altri 3 mesi di riposo in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso cupo.

**Profumo** Al naso emergono fragranze di more selvatiche, mirtilli, confetture di prugne rosse.

**Sapore** In bocca è denso, polposo, persistente.

**Abbinamenti** Perfetto con un piatto di polpi veraci affogati.

**Temperatura di servizio** 18° 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

Masseria Frattasi

# FALAGHINA ZERO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** VSQ Vino Spumante di Qualità

**Zona produttiva** Bonea (BN), tra i 650 e i 700 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Falaghina

**Tipologia del terreno** Altamontagna, terrazze e pendenze elevate

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione** In bianco, in riduzione in botti di acciaio inox.

**Affinamento sui lieviti** 24 mesi

**Dosaggio** 0 gr/l, Brut Nature

## NOTE ORGANOLETTICHE

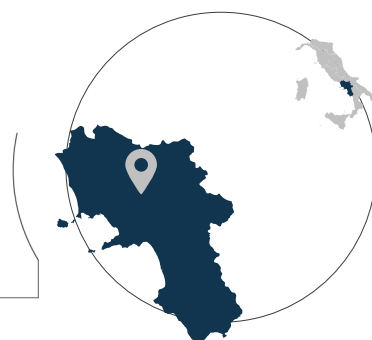
**Colore** Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente.

**Profumo** Al naso emergono profumi di frutta secca con note amaricanti.

**Sapore** Al palato è secco e deciso. Sapido con fondo delicato di mandorla.

**Abbinamenti** Perfetto insieme alla pezzogna al sale.

**Temperatura di servizio** 6° 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



Masseria Frattasi

# ROSATO ZERO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** VSQ Vino Spumante di Qualità

**Zona produttiva** Montesarchio (BN), tra i 500 e i 600 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Aglianico

**Tipologia del terreno** Argilla e pietre calcaree.

**Sistema di allevamento** Impianto a filari potatura a cordone speronato.

**Vinificazione** Pressatura delle uve intere con selezione del mosto fiere, fermentazione e affinamento in acciaio fino al momento del tiraggio.

**Affinamento sui lieviti** 24 mesi

**Dosaggio** 0 gr/l, Brut Nature

## NOTE ORGANOLETTICHE

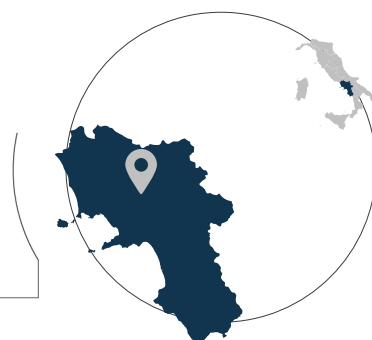
**Colore** Colore rosa corallo brillante con perlage fine e persistente.

**Profumo** Al naso emergono profumi di piccoli frutti rossi, ribes e fragoline e delicati richiami di mandorla e crosta di pane.

**Sapore** Al palato è fresco, fine, con buon acidità.

**Abbinamenti** Perfetto insieme ai crostacei.

**Temperatura di servizio** 6/8° 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



Masseria Frattasi

# CODA DI VOLPE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Beneventano

**Zona produttiva** Cirignano (BN), in viti secolari sparse e prefillosera a 750 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Coda di Volpe

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

**Sistema di allevamento** Allevamento tradizionale con tralci lunghi dieci metri.

**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 brillante.

**Profumo** Al naso emergono note di frutta bianca, prugne e un lievemente minerali sul finale.

**Sapore** In bocca è fresco, bellissimo i sentori minerali di pietra focaia. Chiude sul frutto.

**Abbinamenti** Perfetto grazie alla spinta minerale per accompagnare piatti di pesce non troppo elaborati. Da provare con il sushi.

**Temperatura di servizio** 12° C



BONEA / CAMPANIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1779

ENOLOGO | RENATO CIARAMELLA,  
ANNA OLIVIERO



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





Masseria Frattasi

# CHARDONNAY

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Beneventano

**Zona produttiva** Tocco Caudio (BN), a 890 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**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 barriques di rovere francese per alcuni mesi e maturazione in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore dorato.

**Profumo** Al naso emergono note fruttate, sfumature esotiche di ananas, alternate a tocchi più erbacei e sensazioni speziate.

**Sapore** Fresco, sapido e scorrevole al palato.

**Abbinamenti** Perfetto con spaghetti alle vongole o con crudo di gamberi.

**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



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.

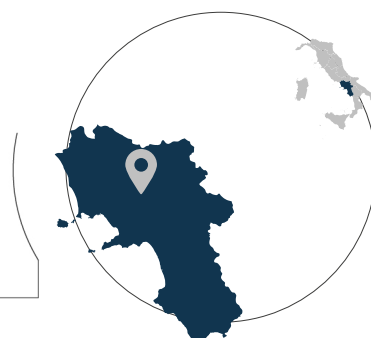
**Sapore** Sapido, asciutto e dal sorso scorrevole.

**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 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

Masseria Frattasi

# DONNALAURA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOP Taburno Falanghina del Sannio Vendemmia Tardiva

**Zona produttiva** Masseria Frattasi, Montesarchio, (BN), a 620 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Falanghina

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

**Sistema di allevamento** Impianto a raggiera, sparse.

**Età dei vigneti** Dai 45 ai 120 anni con piante prefillossera.

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

**Affinamento** In barrique di rovere per 6 mesi e maturazione in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino carico

**Profumo** Al naso le note sono di frutti bianchi ben maturi con un sottofondo di agrumi.

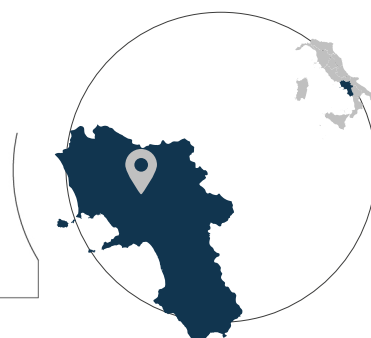
**Sapore** In bocca ritorna subito sul frutto, con una bella sensazione di morbidezza.

**Abbinamenti** Vino versatile, da abbinare a primi piatti di pesce come un risotto ai fiori di zucca e gamberetti o a carni bianche saporite.

**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

Masseria Frattasi

# IOVI TONANT

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Aglianico del Taburno

**Zona produttiva** Masseria San Pietro, Montesarchio, (BN), a 500 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Aglianico

**Tipologia del terreno** Argilla, pietre calcaree.

**Sistema di allevamento** Impianti a filari.

**Vinificazione** Macerazione pellicolare a temperatura controllata.

**Affinamento** Affinamento in barriques di rovere francesi, primo passaggio, a tostatura forte e media per 18 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino con riflessi violacei.

**Profumo** Le note al naso si evolvono da sentori fruttati fino a confettura e spezie.

**Sapore** In bocca è balsamico, tannico e minerale con un gusto di liquirizia e tabacco nel finale.

**Abbinamenti** Da abbinare a un cosciotto di agnello al forno.

**Temperatura di servizio** 18° 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



Masseria Frattasi

# KAPNIOS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Beneventano

**Zona produttiva** Montesarchio, Tocco, Bonea (BN), tra i 500 e i 600 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Aglianico

**Tipologia del terreno** Argilla, pietre calcaree.

**Sistema di allevamento** Impianti non specializzati, vigneti a filari.

**Vinificazione** Appassimento in fruttaiolo all'aperto.

**Affinamento** Affinamento in barriques di rovere francesi nuove per 18 mesi e lunga maturazione in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso porpora intenso.

**Profumo** Al naso è ampio; si esprime con sentori di frutta rossa matura, note di mirtilli neri, more, lamponi, cenni di tabacco e spezie.

**Sapore** Al palato è caldo, con tannini ben presenti ma vellutati; succoso e vigoroso, chiude con un finale lungo e appagante.

**Abbinamenti** Ottimo in abbinamento a cacciagione da pelo e grigliate di carne, si sposa bene anche con i formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio** 18° 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



Masseria Frattasi

# CAPRI

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOP Capri Rosso

**Zona produttiva** Isola di Capri, Contrada Migliara di Anacapri (NA), in una vigna prefillossera a 300 metri s.l.m..

**Vitigno** 80% Piediroso, 20% Aglianico e altre varietà

**Tipologia del terreno** Vulcanico su roccia dolomitica

**Sistema di allevamento** Pergola.

**Vinificazione** Fermentazione in tini di castagno nuovi per 18/26 giorni a 24°/26°C.

**Affinamento** In barrique nuove di castagno per un élevage di 6-8 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

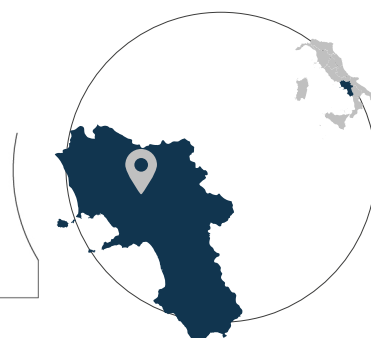
**Colore** Colore rosso intenso.

**Profumo** Al naso presenta raffinati profumi di prugna, visciole e cioccolata.

**Sapore** Elegante e potente. Si presenta al gusto delicato e carnoso, molto longevo e si completa con fragranti note di menta, cannella e noce moscata.

**Abbinamenti** Da abbinare a carne bianca e rossa.

**Temperatura di servizio** 18° 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



Masseria Frattasi

# MOSCATO DI BASELICE PASSITO DI MONTAGNA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Beneventano

**Zona produttiva** Baselice (BN), tenuta Del Vecchio Marsellis, a 650 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Moscato Bianco

**Tipologia del terreno** Marne, arenarie

**Sistema di allevamento** Pianta sparse ad alberello e impianto a guyot.

**Vinificazione** L'appassimento su fruttai all'aperto dura fino a Natale. Macerazione pellicolare prefermentativa a freddo. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Fermentazione malolattica parziale

**Affinamento** Un anno in barriques di rovere Tronçais.

## NOTE ORGANOLETTICHE

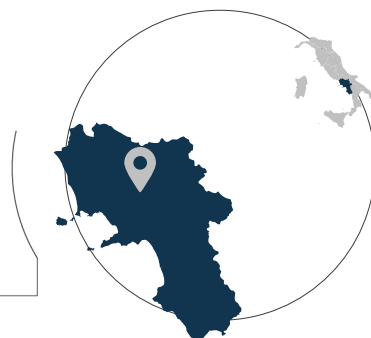
**Colore** Colore giallo oro.

**Profumo** Al naso presenta sentori di albicocche, mele mature e miele, evolvono poi su note floreali di ginestra e acacia.

**Sapore** In bocca è pieno, molto fresco grazie alla mineralità spinta. Molto persistente e lungo.

**Abbinamenti** Ideale a fine pasto con frutta secca e dolci a base di nocciole.

**Temperatura di servizio** 10° 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

