



MASSERI FRATTASI

Schede tecniche



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 sorsino da cui emerge una piacevole traccia sapida.

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

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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.



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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGLI

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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGLI

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



ANNO DI FONDAZIONE | 1779

MASSERIA FRATTASI
CASA FONDATA NEL 1779



ENOLOGO | RENATO CIARAMELLA,
ANNA OLIVIERO



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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGLI

Masseria Frattasi

FALANGHINA 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 MERGALLI

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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

 VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGLI

Masseria Frattasi

CODA DI VOLPE

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Beneventano

Zona produttiva Cirignano (BN), in viti secolari sparse e prefillossera 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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI

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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI

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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGLI

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.

V43
VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGLI

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 fruttaio 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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGLI



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% Piedirosso, 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 elevage 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 MEREGLI

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 Piante 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 Troncais.



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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.


VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGLI