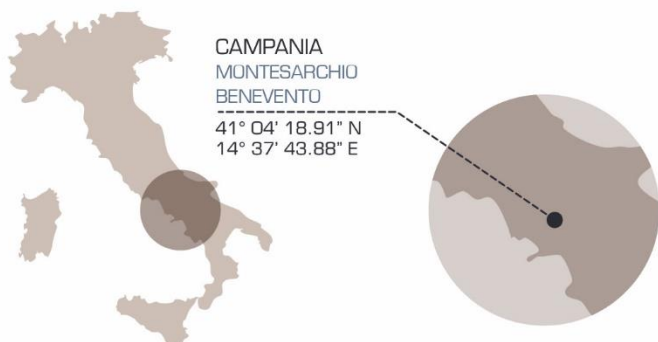


MASSERIA FRATTASI  
MONTESARCHIO / CAMPANIA

CODA DI VOLPE  
BENEVENTANO NYNPHIS



ANNO DI  
FONDAZIONE  
1977



VITIGNI  
GRECO / FALANGHINA  
CODA / AGLIANICO



ESTENSIONE  
TERRITORIO  
25,73 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
190.000

### VITIGNO

Coda di Volpe prefillossera, piante secolari

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Tradizionale con tralci lunghi 10 metri

### TIPOLOGIA TERRENO

Argilla depositi calcarei e vulcanici

### 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 DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino brillante. Al naso le note sono di frutta bianca, prugne e un lievemente minerali sul finale.

In bocca è molto fresco, bellissimo i sentori minerali di pietra focaia, chiude sul frutto.

### ABBINAMENTO

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



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com