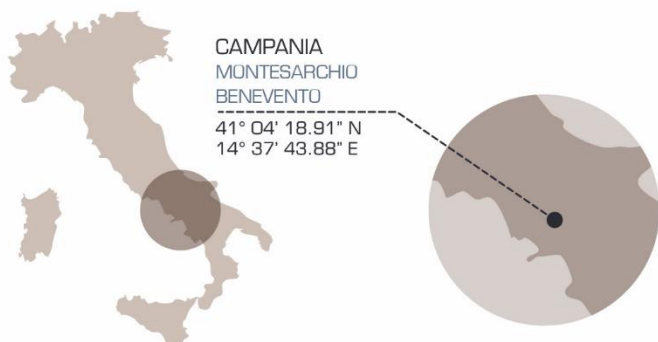


MASSERIA FRATTASI
MONTESARCHIO / CAMPANIA

AGLIANICO DEL TABURNO
IOVI TONANT



ANNO DI
FONDAZIONE
1977



VITIGNI
GRECO / FALANGHINA
CODA / AGLIANICO



ESTENSIONE
TERRITORIO
25,73 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
190.000



VITIGNO

Aglianico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Impianti a filari

TIPOLOGIA TERRENO

Argilla, pietre calcaree

VINIFICAZIONE

Macerazione pellicolare a temperatura controllata. Affinamento in barriques di rovere francesi, primo passaggio, a tostatura forte e media per 18 mesi

AFFINAMENTO

Maturazione in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino con riflessi violacei. Le note al naso si evolvono da sentori fruttati fino a confettura e spezie. In bocca è balsamico, tannico e minerale con un gusto di liquirizia e tabacco nel finale.

ABBINAMENTO

Da abbinare a un cosciotto di agnello al forno.

Visconti 43 S.r.l.
Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)0392301980
visconti43.com