

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

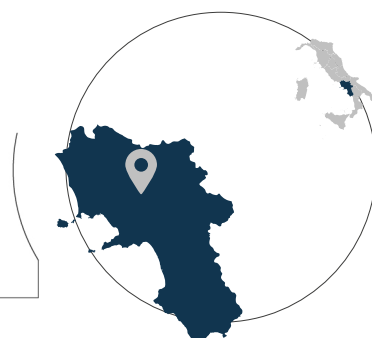
**Colore** Colore rosso intenso.

**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