

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

