

Masseria Frattasi

# FALAGHINA 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

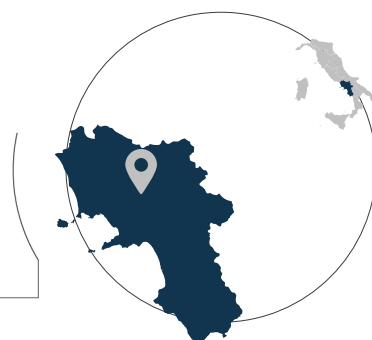
**Colore** Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente.

**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 MEREGALLI