

Masseria Frattasi

KAPNIOS

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Beneventano

Zona produttiva Montesarchio, Tocco, Bonea (BN), tra i 500 e i 600 metri s.l.m.

Vitigno 100% Aglianico

Tipologia del terreno Argilla, pietre calcaree.

Sistema di allevamento Impianti non specializzati, vigneti a filari.

Vinificazione Appassimento in fruttaiolo all'aperto.

Affinamento Affinamento in barriques di rovere francesi nuove per 18 mesi e lunga maturazione in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso porpora intenso.

Profumo Al naso è ampio; si esprime con sentori di frutta rossa matura, note di mirtillo neri, more, lamponi, cenni di tabacco e spezie.

Sapore Al palato è caldo, con tannini ben presenti ma vellutati; succoso e vigoroso, chiude con un finale lungo e appagante.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento a cacciagione da pelo e grigliate di carne, si sposa bene anche con i formaggi stagionati.

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

