

Masseria Frattasi

# ROSATO ZERO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** VSQ Vino Spumante di Qualità

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

**Vitigno** 100% Aglianico

**Tipologia del terreno** Argilla e pietre calcaree.

**Sistema di allevamento** Impianto a filari potatura a cordone speronato.

**Vinificazione** Pressatura delle uve intere con selezione del mosto fiere, fermentazione e affinamento in acciaio fino al momento del tiraggio.

**Affinamento sui lieviti** 24 mesi

**Dosaggio** 0 gr/l, Brut Nature

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosa corallo brillante con perlage fine e persistente.

**Profumo** Al naso emergono profumi di piccoli frutti rossi, ribes e fragoline e delicati richiami di mandorla e crosta di pane.

**Sapore** Al palato è fresco, fine, con buon acidità.

**Abbinamenti** Perfetto insieme ai crostacei.

**Temperatura di servizio** 6/8° 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 MEREGLI**