

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

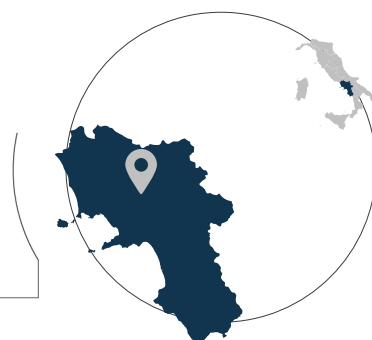
Colore Colore rosa corallo brillante con perlage fine e persistente.

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

