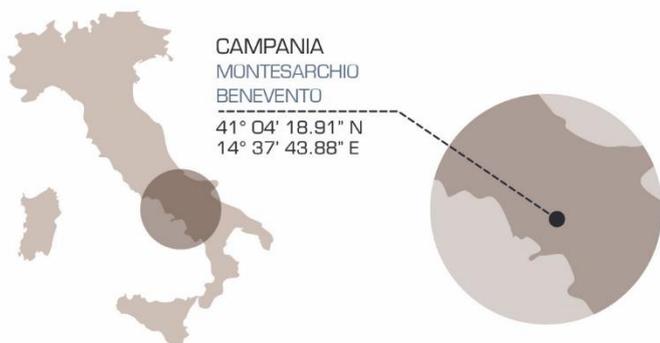


MASSERIA FRATTASI
MONTESARCHIO / CAMPANIA

FALANGHINA
ZERO METODO
CLASSICO



CAMPANIA
MONTESARCHIO
BENEVENTO

41° 04' 18.91" N
14° 37' 43.88" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1977



VITIGNI
GRECO / FALANGHINA
CODA / AGLIANICO



ESTENSIONE
TERRITORIO
25,73 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
190.000

VITIGNO

Falanghina

TERRENO

Altamontagna, terrazze e pendenze elevate

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE

In bianco, in riduzione in botti di acciaio inox.

AFFINAMENTO

Maturazione oltre 24 mesi sui lieviti e affinamento in bottiglia a dosaggio zero, quindi secco e senza zuccheri aggiunti.



NOTE DEGUSTATIVE

Profumo di frutta secca con note amaricanti. Perlage fine e persistente. Al palato è secco e deciso. Sapido con fondo delicato di mandorla.

Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com