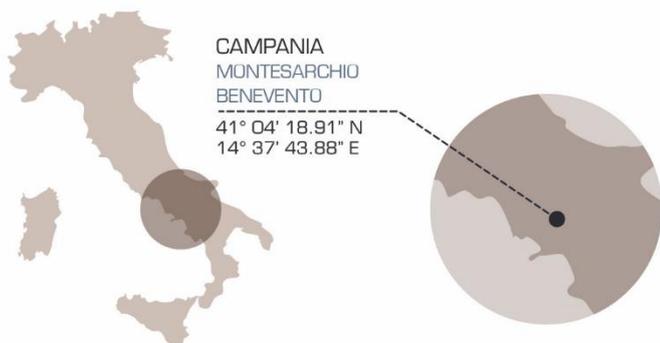


MASSERIA FRATTASI
MONTESARCHIO / CAMPANIA

CAPRI



ANNO DI
FONDAZIONE
1977



VITIGNI
GRECO / FALANGHINA
CODA / AGLIANICO



ESTENSIONE
TERRITORIO
25,73 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
190.000

VITIGNO

Piedirosso, Aglianico, Greco Nero, Aglianicone, Aleatico, Barbera, Cabernet Sauvignon e Merlot

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola

TIPOLOGIA TERRENO

Vulcanico su roccia dolomitica

VINIFICAZIONE

Fermentazione in tini di castagno nuovi per 18/26 giorni a 24°/26°C

AFFINAMENTO

In barrique nuove di castagno per un elevage di 6-8 mesi

PRODUZIONE ANNUALE

600 bottiglie

NOTE DEGUSTATIVE

Il vino Capri Rosso per la sua eleganza e potenza con raffinati profumi di prugna, visciole e cioccolato si presenta al gusto delicato e carnoso, molto longevo e si completa con fragranti note di menta, cannella e noce moscata

ABBINAMENTO

Da abbinare a carne bianca e rossa



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com