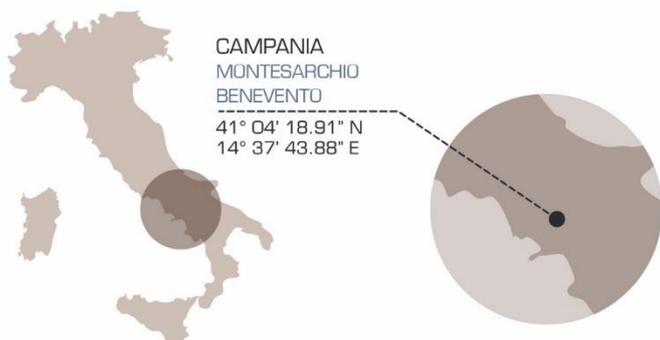


MASSERIA FRATTASI
MONTESARCHIO / CAMPANIA

AGLIANICO BENEVENTANO
CAUDIUM

MASSERIA FRATTASI



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

Aglianico

VINIFICAZIONE

Macerazione pellicolare per 15
giorni a 24°.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera

AFFINAMENTO

Barriques di Allier, Nevers e
Vosges a tostatura forte e
media per 9 mesi. 3 mesi di
riposo in bottiglia.

TIPOLOGIA TERRENO

Argilla, materiali
calcarei

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino carico. Al naso è intenso e si esprime
con sentori di more selvatiche, mirtili e confettura di
prugne rosse. Al palato è di buon corpo, denso e
avvolgente. Persistente.

ABBINAMENTO

Ottimo in abbinamento ad arrosti e grigliate di carne
rossa, si sposa bene anche con selvaggina e primi piatti
al ragù.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com