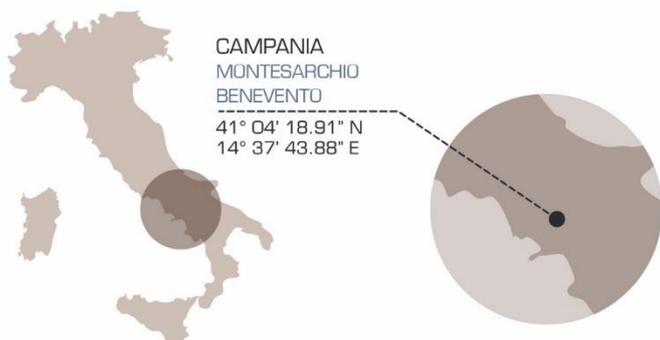


MASSERIA FRATTASI
MONTESARCHIO / CAMPANIA

FALANGHINA TABURNO



ANNO DI
FONDAZIONE
1977



VITIGNI
GRECO / FALANGHINA
CODA / AGLIANICO



ESTENSIONE
TERRITORIO
25,73 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
190.000

VITIGNO

Falanghina piante di 45 anni

TIPOLOGIA TERRENO

Argilla, depositi calcarei e vulcanici

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Impianto a raggiera con vite maritata

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino, attraversato da qualche leggero riflesso più tendente al verdastro.

L'anima al naso è tutta floreale, adornata da lievi tocchi più fruttati e sensazioni che richiamano le erbe aromatiche.

All'assaggio è di corpo leggero, snello e beverino, caratterizzato da un sorso da cui emerge una piacevole traccia sapida.

ELEVAZIONE

Macerazione pellicolare prefermentativa a freddo. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Malolattica parziale

AFFINAMENTO

In acciaio per tre mesi e successivo riposo in bottiglia



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com