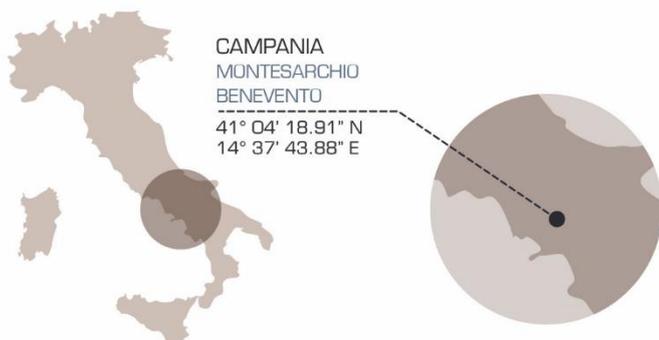


MASSERIA FRATTASI
MONTESARCHIO / CAMPANIA

FIANO



ANNO DI
FONDAZIONE
1977



VITIGNI
GRECO / FALANGHINA
CODA / AGLIANICO



ESTENSIONE
TERRITORIO
25,73 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
190.000



VITIGNO

Fiano

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Impianto a spalliera e a Guyot

TIPOLOGIA TERRENO

Argilla e sabbie alluvionali

NOTE DEGUSTATIVE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il naso è pulito, intenso su note prima floreali, poi di mandorola, molto eleganti. In bocca, insieme ad una freschezza molto piacevole, il gusto pieno e morbido ricorda ancora note mandorlate.

ABBINAMENTO

Fresco e di buona complessità, troverà un abbinamento interessante con delle sardine alla griglia, condite con olio e limone.

VINIFICAZIONE

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