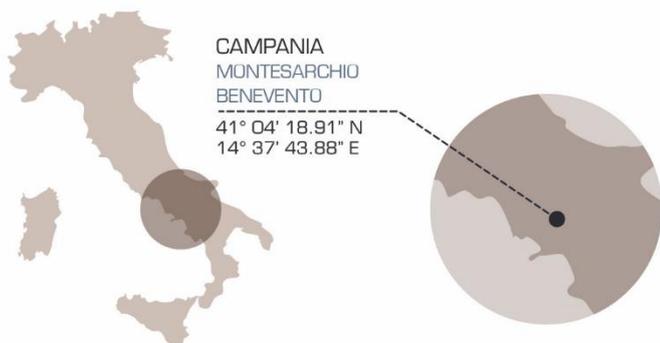


MASSERIA FRATTASI
MONTESARCHIO / CAMPANIA

AGLIANICO BENEVENTANO
KAPNIOS



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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Impianti non specializzati, vigneti a filari

TIPOLOGIA TERRENO

Argilla, pietre calcaree

VINIFICAZIONE

Appassimento in fruttaiolo all'aperto. Affinamento in barriques di rovere francesi, primo passaggio per 18 mesi

AFFINAMENTO

Lunga maturazione in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso porpora intenso. Al naso è ampio; si esprime con sentori di frutta rossa matura, note di mirtillo nero, more, lamponi, cenni di tabacco e spezie. Al palato è caldo, con tannini ben presenti ma vellutati; succoso e vigoroso, chiude con un finale lungo e appagante.

ABBINAMENTO

Ottimo in abbinamento a cacciagione da pelo e grigliate di carne, si sposa bene anche con i formaggi stagionati.

Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com