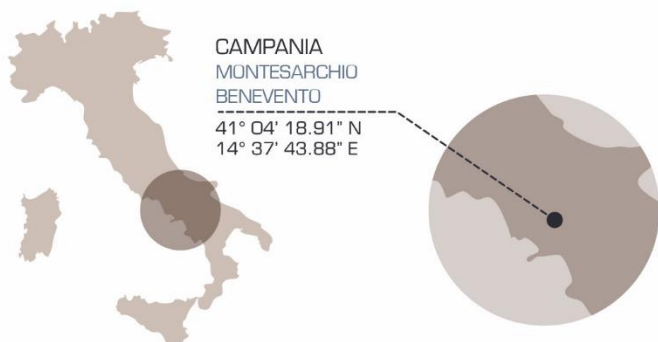


MASSERIA FRATTASI
MONTESARCHIO / CAMPANIA

FALANGHINA DEL SANNIO
TABURNO DONNALAURA



ANNO DI
FONDAZIONE
1977



VITIGNI
GRECO / FALANGHINA
CODA / AGLIANICO



ESTENSIONE
TERRITORIO
25,73 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
190.000

VITIGNO

Falanghina piante dai 45 ai 120 anni prefillossera

TIPOLOGIA TERRENO

Argilla, depositi calcarei e vulcanici

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Impianto a raggiera, sparse

ELEVAZIONE

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

AFFINAMENTO

6 mesi in barriques e successivo riposo in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Giallo paglierino carico, al naso le note sono di frutti bianchi ben maturi con un sottofondo di agrumi. In bocca ritorna subito sul frutto, con una bella sensazione di morbidezza. Finale lungo e minerale.

ABBINAMENTO

Vino versatile, da abbinare a primi piatti di pesce come un risotto ai fiori di zucca e gamberetti o a carni bianche saporite.



Visconti 43 S.r.l.
Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)0392301980
visconti43.com