



MASSERIA FRATTASI

CASA FONDATA NEL 1779



KAPNIOS

AGLIANICO BENEVENTANO IGT

Il Kapnios, vino citato da Platone il Comico e da Ateneo, è un vino ottenuto con la pratica dell'appassimento delle uve. La denominazione greca capnios deriva da affumicato. Il vitigno da cui i sanniti ottenevano tali vini era anche la caburnica, il moderno cabernet, già presente in Campania tre millenni fa. L'appassimento delle uve al sole produce il sapore affumicato, da cui il nome greco.

Zona di produzione

Montesarchio, Bonea, Tocco Caudio

Terreno

Argilla e pietre calcaree

Vitigno

100% aglianico

Altitudine delle vigne

500/600 metri slm

Sistema di allevamento

Impianto a filari con potatura a cordone speronato

Vendemmia

Manuale con selezione su vigna. Prima decade di novembre

Tecnica di vinificazione

Appassimento in fruttai all'aperto. Affinamento in barriques di rovere francesi nuove per 18 mesi e lunga maturazione in bottiglia

Descrizione organolettica

Il colore è rosso porpora. L'odore ricorda le more ed il ribes nero. Al gusto pieno ed equilibrato con tannini fusi ed un finale lungo di caffè tostato zuccherato, cioccolato, tabacco e spezie.

Bottiglia	75 cl
Temperatura di servizio	18° C
Gradazione Alcolica	15° C
Produzione Annuale	1000 bottiglie

Masseria Frattasi di Beniamino Clemente
Via Frattasi 1, 82016 Montesarchio BN • Italy
Tel/Fax +39.0824.834392 • Cell +39.348.7480489
Email info@masseriafrattasi.it