



MASSERIA FRATTASI



FIANO FIANO BENEVENTANO IGT

Prende il nome dal vitigno omonimo che i latini chiamavano Vitis Apiana, grazie alle api particolarmente ghiotte della dolcezza di queste uve. Nel registro di Federico II di Svevia è annotato un ordine per tre "salme" di fiano. Anche Carlo D'Angiò impiantò nella propria vigna reale ben 16.000

VINIFICAZIONE

Macerazione pellicolare prefermentativa a freddo. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per alcuni mesi e maturazione in bottiglia.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore paglierino con riflessi verdognoli e sapori di frutta di mandorla.

ZONA DI PRODUZIONE	Masseria Capitorre e Gualignano, Montesarchio
TERRENO	Argilla e arenarie
VITIGNO	100% fiano
ALTIMETRIA	300 metri slm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Impianto a filari e guyot
VENDEMMIA	Manuale. Prima decade di ottobre
GRADAZIONE ALCOLICA	13%
TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA	12°
PRODUZIONE ANNUALE	2000 bottiglie

www.masseriafrattasi.it

Masseria Frattasi di Beniamino Clemente

Tel/Fax +39 0824 834392 Cell +39 348 7480489

Email info@masseriafrattasi.it

Via Frattasi, 1 82016 Montesarchio BN - Italy