



MASSERIA FRATTASI

CASA FONDATA NEL 1779



DONNALAURA

FALANGHINA DEL SANNIO DOP TABURNO VENDEMMIA TARDIVA

La Donnalaura è l'emblema del luogo di origine della falanghina, Montesarchio, con due biotipi, uno conosciuto ora in tutta la Campania e un altro più raro, esuberante, e con grande acidità. Laura è la nonna del proprietario della casa vinicola, Pasquale Clemente.

Zona di produzione

Montesarchio, Bonea, Tocco Caudio

Terreno

Argilla, depositi calcarei e vulcanici

Vitigno

100% falanghina

Altitudine delle vigne

400/800 metri slm

Sistema di allevamento

Impianto a filari con potatura guyot

Vendemmia

Manuale. Seconda decade di novembre quando le uve raggiungono la sovramaturazione

Tecnica di vinificazione

Macerazione pellicolare prefermentativa a freddo. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 14°C. Affinamento in barriques di rovere francese per alcuni mesi e maturazione in bottiglia

Descrizione organolettica

Colore giallo con riflessi mielati. Profumi lunghissimi di fiori di pero, secondo la citazione di Lua Maroni, che lo ha premiato come miglior vino bianco d'Italia nella guida Annuario dei migliori vini d'Italia.

Bottiglia	75 cl
Temperatura di servizio	12° C
Gradazione Alcolica	14% Vol.
Produzione Annuale	4500 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