



MASSERIA FRATTASI



FALANGHINA ZERO METODO CLASSICO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO

VINIFICAZIONE

In bianco, in riduzione in botti di acciaio inox.
Maturazione oltre 24 mesi sui lieviti e affinamento in bottiglia a dosaggio zero, quindi secco e senza zuccheri aggiunti.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: Giallo paglierino.
Perlage: Fine e persistente.
Aroma: Profumo di frutta secca con note ammaricanti.
Gusto: Secco e deciso. Sapido con fondo delicato di mandorla.

ZONA DI PRODUZIONE	Bonea
TERRENO	Altamontagna, terrazze e pendenze elevate
VITIGNO	100% falanghina
ALTIMETRIA	650-700 metri slm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	Raccolta manuale II decade di settembre
GRADAZIONE ALCOLICA	11,50%
TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA	6°

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