



# MASSERIA FRATTASI

CASA FONDATA NEL 1779

## GRAPPA

GRAPPA INVECCHIATA DI DONNALAURA

Da una antica tradizione, produciamo una grappa con sapori ed aromi inimitabili.



### Varietà

Vinacce selezionate da uve di Falanghina

### Distillazione

Discontinua, con alambicchi a bagno-maria alimentati a vapore

### Maturazione

In barriques di rovere per 12 mesi, imbottigliata e fatta maturare in vetro 12 mesi

### Colore

Dorato intenso

### Corpo

Intenso ed elegante

### Descrizione organolettica

Grappa di grande impatto aromatico, sentori di frutta fresca e spiccate note floreali preparano ad un gusto vellutato, fruttato e morbido.

---

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| Bottiglia               | 50 cl         |
| Temperatura di servizio | 12° C         |
| Gradazione Alcolica     | 42% Vol.      |
| Produzione Annuale      | 500 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](mailto:info@masseriafrattasi.it)