

CASA FONDATA NEL 1779



GRECO

GRECO BENEVENTANO IGP

Il greco proviene da una vigna a cento metri in linea d'aria dalla docg di Avellino, ma le piante testimoniano di una vigna tra le più vecchie della varietà citata da Plinio. L'etichetta è una riggiola borbonica, del settecento, come tutte le etichette della casa vinicola.

Zona di produzione

Masseria Capitorre e Gualignano, Montesarchio

Terreno

Argilla e arenarie

Vitigno

100% greco

Altitudine delle vigne

300 metri slm

Sistema di allevamento

Impianto a filari con potatura guyot

Vendemmia

Manuale. Prima decade di ottobre

Tecnica di vinificazione

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 15°C. Affinamento in acciaio per alcuni mesi e maturazione in bottiglia

Descrizione organolettica

Color carta con riflessi verdognoli, sapore di susine, infusi di biancospino, note dolci di frutta bianca come ribes e gelsi bianchi.

Bottiglia	75 cl
Temperatura di servizio	12° C
Gradazione Alcolica	13% Vol.
Produzione Annuale	2000 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