



MASSERIA FRATTASI

CASA FONDATA NEL 1779



IOVI TONANT

AGLIANICO DEL TABURNO DOCG

Iovi Tonant lo abbiamo dedicato ai massi calcarei del tempio di Caudium, la città sannita che insisteva nell'area occupata oggi da Montesarchio. A Giove tonante, una dedica che ben descrive la potenza di queste uve, compresse in legno e poi racchiuse in bottiglia per due anni. Tutto aglianico in purezza ovviamnete, e non poteva essere diversamente, l'aglianico è un'uva unica, che tutto il mondo ci invidia, la migliore che cresce in Italia.

Zona di produzione

Montesarchio, Bonea

Terreno

Argilla e pietre calcaree

Vitigno

100% aglianico

Altitudine delle vigne

500 metri slm

Sistema di allevamento

Impianto a filari con potatura a cordone speronato

Vendemmia

Manuale con selezione su vigna. Prima decade di novembre

Tecnica di vinificazione

Fermentazione alcolica e macerazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in barriques di rovere francesi a tostatura forte e media per 18 mesi. Successiva maturazione in bottiglia

Descrizione organolettica

Rosso con riflessi viola. Profumi inebrianti di more selvatiche, mirtilli, confetture di prugne rosse. Denso, polposo, lungamente persistente. Freschezza mentolata e note balsamiche di liquirizia.

Bottiglia	75 cl
Temperatura di servizio	18° C
Gradazione Alcolica	14,5% 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