



# MASSERIA FRATTASI

CASA FONDATA NEL 1779



## KAPNIOS

AGLIANICO BENEVENTANO IGT

Il Kapnios, vino citato da Platone il Comico e da Ateneo, è un vino ottenuto con la pratica dell'appassimento delle uve. La denominazione greca capnios deriva da affumicato. Il vitigno da cui i sanniti ottenevano tali vini era anche la caburnica, il moderno cabernet, già presente in Campania tre millenni fa. L'appassimento delle uve al sole produce il sapore affumicato, da cui il nome greco.

### Zona di produzione

Montesarchio, Bonea, Tocco Caudio

### Terreno

Argilla e pietre calcaree

### Vitigno

100% aglianico

### Altitudine delle vigne

500/600 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

Appassimento in fruttai all'aperto. Affinamento in barriques di rovere francesi nuove per 18 mesi e lunga maturazione in bottiglia

### Descrizione organolettica

Il colore è rosso porpora. L'odore ricorda le more ed il ribes nero. Al gusto pieno ed equilibrato con tannini fusi ed un finale lungo di caffè tostato zuccherato, cioccolato, tabacco e spezie.

---

Bottiglia	75 cl
Temperatura di servizio	18° C
Gradazione Alcolica	15% Vol.
Produzione Annuale	1000 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)