



MASSERIA FRATTASI

CASA FONDATA NEL 1779



MOSCATO DI BASELICE

MOSCATO BENEVENTANO IGT

Il moscato di Baselice viene raccolto in una vigna ad alberello a settecento metri di quota, una agricoltura estrema, pochi grappoli, una materia prima con eccezionali valori, appassite le uve nei fruttai il mosto fiore ottenuto è conservato in barriques per almeno due anni, poi l'imbottigliamento e l'ulteriore affinamento in bottiglia. E' una sfida la coltivazione del moscato di montagna, basse rese, appassimento nei fruttai con cernita grappolo per grappolo, da 40 quintali di uva otteniamo due sole barriques. La Campania è una grande produttrice di vin santo rinomato in tutto il Mondo dai primi del Cinquecento, come attestano numerose ricerche e libri.

Zona di produzione

Baselice, tenuta Del Vecchio Marsellis

Terreno

Marne e arenarie

Vitigno

100% moscato

Altitudine delle vigne

650 metri slm

Sistema di allevamento

Impianto con potatura guyot e vecchie vigne ad alberello

Vendemmia

Manuale. Seconda decade di settembre

Tecnica di vinificazione

Appassimento su fruttai all'aperto per uno o due mesi. Pressatura soffice con torchio manuale e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in barriques di rovere francese per alcuni mesi e maturazione in bottiglia

Descrizione organolettica

Magnifico colore giallo dai riflessi dorati. Sapore intenso e delicato frutto dell'aroma dell'uva moscato.

Bottiglia	50 cl
Temperatura di servizio	10° C
Gradazione Alcolica	14% 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