



MASSERIA FRATTASI

CASA FONDATA NEL 1779



TABURNO

FALANGHINA DEL SANNIO DOP TABURNO

La falanghina è coltivata secondo i tradizionali metodi diffusi anche in Germania e in Francia durante il medioevo, come nelle riggole medievali conservate nella biblioteca casanetese oppure nella stampella dell'XI secolo della vendemmia longobarda nella chiesa di Santa Sofia a Benevento.

Zona di produzione

Montesarchio, Bonea

Terreno

Argilla, depositi calcarei e vulcanici

Vitigno

100% falanghina

Altitudine delle vigne

300/480 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 14/16°C. Affinamento in acciaio per alcuni mesi e maturazione in bottiglia

Descrizione organolettica

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi di pera matura, note floreali di gelomino su un fondo di ginestra. Pieno e succoso nella sua mineralità al gusto, fresco, persistenza lunga.

Bottiglia	75 cl
Temperatura di servizio	12° C
Gradazione Alcolica	13% Vol.
Produzione Annuale	10000 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