

MASSERIA FRATTASI

CASA FONDATA NEL 1779

**TABURNO
CAMPANIA ITALY**

HIGH-ALTITUDE WINES

www.masseriafrattasi.it



Masseria Frattasi è una casa vinicola fondata nel 1779 a Montesarchio; coltiva uve da generazioni, attualmente l'azienda ha 50 ettari di vigneto e 10 ettari di uliveto, oltre boschi e terreni ubicati quasi tutti in montagna, coltiva vigneti anche ad Anacapri, ed ha alcuni tra i più vecchi vigneti della Campania; i nostri metodi di coltura sono ecocompatibili.

Masseria Frattasi is a winemaking company founded in 1779 in Montesarchio; it has been growing grapes for generations, currently the company has 50 hectares of vineyards and 10 hectares of olive groves, as well as woods and land located almost entirely in the mountains; it also cultivates vineyards in Anacapri, and has some of the oldest vineyards in Campania; our cultivation methods are environmentally friendly.





Taburno

TABURNO Falanghina del Sannio DOP Taburno.

La bevi e pensi ai fiori di biancospino, elegante, piena, immediata, la falanghina e' un vino nato proprio in quest'area, sopravvissuta alla fillossera. Il colore e' verdolino chiaro, si sposa a meraviglia con la mozzarella campana, oppure uno spagnetto alle zucchine.

SCHEMA TECNICA:

Zona di produzione: Masseria Capitorre, Masseria Frattasi

Terreno: Argilla e pietre calcaree

Vitigno: 100% falanghina, piante di 45 anni

Altitudine delle vigne: 480 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari con potatura guyot

Vendemmia: Manuale. Prima decade di ottobre



13,5% VOL

Drink it and you think of hawthorn flowers, elegant, full, immediate, the falanghina is a wine born in this area, which survived phylloxera. The colour is light green, it goes wonderfully with mozzarella from Campania, or a spagnetto with courgettes.

DATA SHEET:

Production area: Masseria Capitorre, Masseria Frattasi

Ground type: Clay, calcium deposits and volcanic

Wineyard: 100% falanghina, 45-year-old plants

Altimetry: 480 meters asl

Cultivation Method: Espalier with guyot pruning

Harvest: Manual. Second decade of October. Selection on plants

BONEA Falanghina del Sannio del Taburno DOP.

Dalla vigna piu' vecchia dell'azienda, un cru, un'unica particella su suolo vulcanico, il profumo di fiori di pero e di ciliegio lo rende particolare, elegante come nessun vino, un prodotto unico nella sua zona di origine, tra montesarchio e bonea sul lato sud est del Taburno.

SCHEMA TECNICA:

Zona di produzione: Montesarchio, Bonea

Terreno: Argilla, depositi calcarei e vulcanici

Vitigno: 100% falanghina di due biotipi

Altitudine delle vigne: 500 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari con potatura guyot

Vendemmia: Manuale con selezione da una sola vigna (CRU). Terza decade di ottobre

Bonea



13,5% VOL

From the oldest vineyard of the company, a cru, a single plot on volcanic soil, the scent of pear and cherry blossom makes it special, elegant like no other wine, a unique product in its area of origin, between Montesarchio and Bonea on the south-east side of Taburno.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio, Bonea

Ground type: Clay, calcareous and volcanic deposits

Wineyard: 100% falanghina from two biotypes, 45-year-old plants

Altimetry: 500 meters asl

Cultivation Method: Espalier with guyot pruning

Harvest: Manual with selection from only one vineyard (CRU). Third decade of October

Fiano

FIANO
Fiano
Beneventano IGT.

Un colore chiarissimo, il vigneto e' a 650 metri di altezza, in un angolo a est del monte Taburno, su marne e una grande oscillazione di temperature tra giorno e notte, il profumo ricorda il frutto della passione, la selce, ma anche i fiori di melo, ottima su una bella pasta e ceci.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Masseria Capitorre e Gualignano, Montesarchio

Terreno: Argilla e arenarie

Vitigno: 100% fiano

Altitudine delle vigne: 610 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari con potatura guyot

Vendemmia: Manuale. Terza decade di settembre



13,5% VOL

A very clear colour, the vineyard is at an altitude of 650 metres, in a corner to the east of Mount Taburno, on marl and a great fluctuation of temperature between day and night, the perfume is reminiscent of passion fruit, flint, but also apple blossom, excellent on a nice pasta and chickpeas.

DATA SHEET:

Production area: Masseria Capitorre e Gualignano, Montesarchio

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% fiano

Altimetry: 610 meters asl

Cultivation Method: Espalier and guyot planting

Harvest: Manual. First ten days of September

Coda di Volpe

CODA DI VOLPE
Beneventano IGP.

Da vigne secolari, con piante che hanno anche due secoli, un sistema di coltivazione che per certe piante e' da museo, i tralei legati col salice rosso, una varietà di uva che ha su queste colline il suo luogo di nascita, e da qui sta iniziando il suo riscatto, per profumi e colori.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Cirignano

Terreno: Argillosi con pietre bianche calcaree

Vitigno: 100% coda di volpe, prefillossera, piante secolari

Altitudine delle vigne: 750 metri slm

Sistema di allevamento: Allevamento tradizionale con tralci lunghi, vigne secolari

Vendemmia: Manuale. Metà ottobre



13,5% VOL

From centuries-old vines, with plants that are up to two centuries old, a cultivation system that for some plants is a museum, the shoots tied with red willow, a variety of grape that has its birthplace on these hills, and from here it is beginning its redemption, with a dizzying aroma and colour.

DATA SHEET:

Production area: Cirignano

Ground type: Clay limestone and volcanic deposits

Wineyard: 100% foxtail, prephylloxera, centuries-old plants

Altimetry: 750 meters asl

Cultivation Method: Traditional method with long twig, centuries-old vineyards

Harvest: Manual. Mid-October

Chardonnay 890

CHARDONNAY 890
Beneventano IGP.

Da una delle vigne piu' alte dell'Appennino a quota 890 metri sul livello del mare, le viti crescono sulla pietra calcarea bianca, uno spettacolo di profumi e di fragranza, una forza della natura.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Tocco Caudio

Terreno: Pietre calcaree, polvere di vulcani

Vitigno: 100% chardonnay

Altitudine delle vigne: 890 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari con potatura guyot

Vendemmia: Manuale. Prima decade di settembre



13,5% VOL

From one of the highest vineyards in the Apennines at an altitude of 890 metres above sea level, the vines grow on white limestone, a spectacle of fragrance and fragranc, a force of nature.

DATA SHEET:

Production area: Tocco Caudio

Ground type: Limestone, volcanic dust

Wineyard: 100% chardonnay

Altimetry: 890 meters asl

Cultivation Method: Espalier with guyot pruning

Harvest: Manual. First decade of October

Svg 920

SVG 920
Vino bianco da uve di alta montagna.

Dalle viti di un vigneto internazionale, a 920 metri di altezza, al limitare della foresta, in condizioni estreme in uno scenario ideale, su terreni di pietra di suoli vulcanici, l'esplosione della menta di montagna, dell'anice, del finocchietto, del fiore della passione.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Tocco Caudio

Terreno: Pietra calcarea, polvere di vulcani

Vitigno: 100% sauvignon

Altitudine delle vigne: 900/920 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari

Vendemmia: Manuale. Prima decade di settembre



13,5% VOL

From the vines of an international vineyard at an altitude of 920 metres, on the edge of the forest, in extreme conditions in an ideal setting, on volcanic soils, the explosion of mountain mint, aniseed, fennel and passion flower.

DATA SHEET:

Production area: Tocco Caudio

Ground type: Limestone, dust from volcanoes

Wineyard: 100% sauvignon

Altimetry: 900/920 meters asl

Cultivation Method: Espalier

Harvest: Manual. First decade of September

Donnalaura

DONNALAURA
Falanghina del Sannio
DOP Taburno. Vendemmia
Tardiva.

Il bianco di punta, da falanghina rimasta sulla pianta e raccolta come un ice wine canadese, poi un passaggio in barriques nuove di rovere francese, aromi di fiori bianchi, miele, mandorle, una profondità' inusuale, mai sentita.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Masseria Frattasi, Montesarchio, Taburno

Terreno: Argilla, depositi calcarei e vulcanici

Vitigno: 100% falanghina, piante dai 45 ai 120 anni prefillossera

Altitudine delle vigne: 620 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a raggiera, sparse

Vendemmia: Manuale. Terza decade di novembre



14,5% VOL

The top white, from falanghina left on the vine and harvested like a Canadian ice wine, then a passage in new French oak barriques, aromas of white flowers, honey, almonds, an unusual depth, never heard before.

DATA SHEET:

Production area: Masseria Frattasi, Montesarchio, Taburno

Ground type: Clay, calcium deposits and volcanic

Wineyard: 100% falanghina, plants 45 to 120 years old pre-phylloxera

Altimetry: 620 meters asl

Cultivation Method: Espalier with guyot pruning

Harvest: Manual. Third decade of November

Greco

GRECO
Greco
Beneventano IGP.

Su terreni in parte vulcanici, di riporto, questo vitigno campano si e' acclimatato su un declivio di montagna, i piccoli grappoli ci regalano un vino davvero esuberante per profumo e gusto, il colore e' giallo scarico, ebbrezza di minerali scomposti e avvertibili e mescolati con profumi di fiori primaverili.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Masseria Capitorre, Montesarchio

Terreno: Argilla e arenarie

Vitigno: 100% greco

Altitudine delle vigne: 600 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari con potatura guyot

Vendemmia: Manuale. Prima decade di ottobre



13,5% VOL

On partly volcanic, topsoil, this vine from Campania has acclimatised on a mountain slope, the small bunches give us a wine that is truly exuberant in perfume and taste, the colour is a pale yellow, a thrill of minerals broken down and noticeable and mixed with scents of spring flowers.

DATA SHEET:

Production area: Masseria Capitorre, Montesarchio

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% greco

Altimetry: 600 meters asl

Cultivation Method: Espalier with guyot pruning

Harvest: Manual. Manual. Early October

Caudium

CAUDIUM
Aglianico Beneventano
IGP.

Un aglianico importante dai nostri vigneti sul Taburno, a quote di montagna, una produzione naturale, un vino impenetrabile, profumato, perfetto con abbinamenti a base di carni.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione:
Montesarchio, Bonea

Terreno: Argilla e materiali calcarei

Vitigno: 100% aglianico

Altitudine delle vigne: 380/480 metri slm

Sistema di allevamento:
Impianto a filari con potatura a cordone speronato

Vendemmia: Manuale. Prima decade di ottobre



15% VOL

An important Aglianico from our vineyards on the Taburno, at mountain altitudes, a natural production, an impenetrable, fragrant wine, perfect with meat dishes.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio, Bonea

Ground type: Clay and limestone

Wineyard: 100% aglianico

Altimetry: 380/480 meters asl

Cultivation Method: Espalier with pruning a spurred cordon

Harvest: Manual. First ten days of October

Iovi Tonant

IOVI TONANT
Aglianico del Taburno
Rosso DOCG.

La vigna di San Pietro e' su un crinale del Taburno, tutta pietra e argilla, il profumo di questo vino lascia sbalorditi per trama e caleidoscopiche qualita' aromatiche. Iovi Tonan era la lapide di un tempio, distrutto dopo la guerra civile romana e posto alla base della chiesa della Purita' a Montesarchio, poi cappella di palazzo dei d'Avalos, grandi di Spagna e principi di Montesarchio.

SCHEDA TECNICA:

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. Prima decade di novembre



14,5% VOL

The vineyard of San Pietro is on a ridge of Taburno, all stone and clay, the scent of this wine leaves one stunned by the texture and kaleidoscopic aromatic qualities. Iovi Tonan was the tombstone of a temple, destroyed after the Roman Civil War and placed at the base of the church of the Purita' in Montesarchio, then chapel of the palace of the d'Avalos, greats of Spain and princes of Montesarchio.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio, Bonea

Ground type: Clay and limestone

Wineyard: 100% aglianico

Altimetry: 500 meters asl

Cultivation Method: Espalier with pruning a spurred cordon

Harvest: Manual. First ten days of November

Kapnios

KAPNIOS
Aglianico
Beneventano IGT.

Uve selezionate sei volte tra vigna ed essiccazione, un prodotto particolare, le pigne di aglianico sono appese ad essiccare fino a gennaio, poi pressate, le fermentazioni sono lunghissime, fino ad aprile, poi barriques nuove, 18/24 mesi in legno. Una armonia perfetta, una trama impenetrabile, un colore severo, un gusto indimenticabile.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Bonea
Montesarchio, 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



15% VOL

Grapes selected six times between vineyard and drying, a special product, the Aglianico cones are hung to dry until January, then pressed, the fermentations are very long, until April, then new barriques, 18/24 months in wood. A perfect harmony, an impenetrable texture, a severe colour, an unforgettable taste.

DATA SHEET:

Production area: Bonea
Montesarchio, Tocco Caudio

Ground type: Clay and
limestone

Wineyard: 100% aglianico

Altimetry: 500/600 meters asl

Cultivation Method: Espalier
with pruning a spurred cordon

Harvest: Manual control of
the vineyard. First week of
November

Capri

CAPRI
Capri
Rosso DOP.

Da una vigna prefillossera, in via Migliara, sulle colline di Anacapri, vinificazione e affinamento sull'isola, e' l'unico rosso capri dop, le viti sono tutte secolari, il profumo e' prima chiuso poi esplode in mille rivoli di essenze tra frutti rossi e tabacco, una esperienza unica, solo due botti, poche centinaia di bottiglie per il vino forse piu' raro d'Italia.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Isola di
Capri, località Punta Sbruffo

Terreno: Vulcanico su roccia
dolomitica

Vitigno: 80% piedirosso, 20%
aglianico e altre varietà

Altitudine delle vigne: 300 metri
slm

Sistema di allevamento:
Pergola

Vendemmia: Manuale. Terza
decade di ottobre



14% VOL

From a prefillossera vineyard, in via Migliara, on the hills of Anacapri, vinification and refinement on the island, it is the only red capri dop, the vines are all centuries old, the scent is first closed then explodes in a thousand rivulets of essences between red fruits and tobacco, a unique experience, only two barrels, a few hundred bottles for perhaps the rarest wine in Italy.

DATA SHEET:

Production area: Island of Capri,
Punta Sbruffo

Ground type: Vulcanic on
dolomitic rock

Wineyard: 80% Aglianico and
red feet; 20% different varieties
of black grapes from the
province of Naples

Altimetry: 300 meters asl

Cultivation Method: Pergola

Harvest: Third decade of
October

Skypthos

SKYPHOS Merlot Riserva.

Una sfida in montagna, tra foreste inviolate e una natura generosa, in mezzo a una vallata di pietre, osso, scheletro; il frutto e' polpa finissima, che in bottiglia diventa la rappresentazione esatta dei profumi dei frutti rossi, note di cacao, il kottabos si chiama cosi' in onore del simposio, il banchetto rituale amato dai sanniti, i kottabos erano le coppe utilizzare per bere.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione:

Montesarchio, vigna masseria Malfi

Terreno:

Argilla e arenaria

Vitigno:

100% merlot

Altitudine delle vigne:

700 metri slm

Sistema di allevamento:

Impianto a filari, cordone speronato

Vendemmia:

Manuale.
Seconda decade di settembre



15% VOL

A challenge in the mountains, among untouched forests and a generous nature, in the middle of a valley of stones, bone, skeleton; the fruit is very fine pulp, which in the bottle becomes the exact representation of the scents of red fruits, notes of cocoa, kottabos is so called in honour of the symposium, the ritual banquet loved by the Samnites, kottabos were the cups used for drinking.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio, vigna masseria Malfi

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% merlot

Altimetry: 700 meters asl

Cultivation Method: Row planting, spurred cordon

Harvest: Manual. Second decade of September

Kyathos

KYATHOS Barbera del Sannio DOP.

Vino dal colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora e trasparenza assolutamente impenetrabile. All'olfatto è ricchissimo di composti fruttati con netti sentori di frutti di bosco e spezie dolci. Al gusto prevalgono freschezza e equilibrio con ritorno prepotente dei composti fruttati accompagnati dalla buona alcolicità e morbidezza tannica.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Bonea

Terreno: Alta montagna, terrazze e pendenze

Vitigno: 100% Barbera del Sannio

Altitudine delle vigne: 650/700 metri slm

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: Raccolta manuale prima decade di settembre



15% VOL

A wine with an intense ruby red colour with purple hues and absolutely impenetrable transparency. The nose is rich in fruity compounds with clear hints of berries and sweet spices. Freshness and balance prevail on the palate with an overbearing return of the fruity compounds accompanied by good alcohol content and tannic softness.

DATA SHEET:

Production area: Bonea

Ground type: High mountains, terraces and slopes

Wineyard: 100% Barbera del Sannio

Altimetry: 650/700 meters asl

Cultivation Method: Guyot

Harvest: Manual harvest first ten days of September

Kylyx

KYLYX
Cabernet Sauvignon
Beneventano Igp.

Le terrazze di cabernet sauvignon sono in montagna, come la gran parte dei prodotti delle nostre tenute, queste sono eroiche per pendenze e difficoltà di coltivazione, dai 600 metri di altezza superano i 700 metri in un anfiteatro di marne, calcari e argille verdi. Uno spettacolo della natura, un vino ad edizione limitata e solo in annate particolari.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Baselice

Terreno: Argilla e arenaria

Vitigno: 100% cabernet sauvignon

Altitudine delle vigne: 400/500 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari con potatura a cordone speronato

Vendemmia: Manuale con selezione in vigna. Prima decade di ottobre



14,5% VOL

The cabernet sauvignon terraces are in the mountains, as are most of the products of our estates, these are heroic for their gradients and the difficulty of cultivation, from 600 metres up to 700 metres in an amphitheatre of marl, limestone and green clay. A spectacle of nature, a limited edition wine and only in special vintages.

DATA SHEET:

Production area: Baselice

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% cabernet sauvignon

Altimetry: 400/500 meters asl

Cultivation Method: Row planting, spurred cordon

Harvest: Manual with selection in the vineyard. Manual. Early October

Principato Ultra

PRINCIPATO ULTRA
Aglianico
Beneventano IGT.

Principato Ultra era l'antica provincia del Regno delle Due Sicilie il cui territorio abbracciava anche Montesarchio, sede dell'azienda. Questo vino è la selezione di uve di diverse varietà, vinificate con sistemi moderni, con una qualità notevolissima, in poche bottiglie. Il colore denso e i profumi che invadono subito l'ambiente sono le sue due prime caratteristiche.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Montesarchio

Terreno: Argille, materiali calcarei

Vitigno: 100% aglianico

Altitudine delle vigne: 380/480 metri slm

Sistema di allevamento: Spalliera, cordone speronato

Vendemmia: Manuale. Prima decade di novembre



16% VOL

Principato Ultra was the ancient province of the Kingdom of the Two Sicilies whose territory also embraced Montesarchio, the company's headquarters. This wine is the selection of grapes of different varieties, vinified with modern systems, with a remarkable quality, in a few bottles. The dense colour and the scents that immediately invade the environment are its first two characteristics.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% aglianico

Altimetry: 380/480 meters asl

Cultivation Method: Row planting, spurred cordon

Harvest: Manual. First week of November

Rhyton

RHYTON
Cabernet
Sauvignon Beneventano
IGP.

Un altro nome evocativo della liturgia del simposio, il rhyton era un vaso a forma di animale nelle cene rituali dei greci, degli etruschi, dei sanniti, che scelsero la Campania come il paradiso del vino. Nella nostra regione e' nata la viticoltura europea, e i nostri vini per millenni sono stati ai vertici dell'enologia mondiale. Questo cabernet sauvignon e' un inno alla viticoltura e alla passione per l'eccellenza vitivinicola.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Baselice

Terreno: Argilla e arenaria

Vitigno: 100% cabernet sauvignon

Altitudine delle vigne: 400/500 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari, cordone speronato

Vendemmia: Manuale. Prima decade di ottobre



15% VOL

Another name evocative of the liturgy of the symposium, the rhyton was an animal-shaped vase at the ritual dinners of the Greeks, Etruscans, and Samnites, who chose Campania as a wine paradise. European viticulture was born in our region, and our wines have been at the top of world oenology for millennia. This Cabernet Sauvignon is a hymn to viticulture and a passion for excellence in winemaking.

DATA SHEET:

Production area: Baselice

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% cabernet sauvignon

Altimetry: 400/500 meters asl

Cultivation Method: Row planting, spurred cordon

Harvest: Manual. First ten days of October

Kottabos

KOTTABOS
Merlot Beneventano IGP.

Una sfida in montagna, tra foreste inviolate e una natura generosa, in mezzo a una vallata di pietre, osso, scheletro; il frutto e' polpa finissima, che in bottiglia diventa la rappresentazione esatta dei profumi dei frutti rossi, note di cacao, il kottabos si chiama cosi' in onore del simposio, il banchetto rituale amato dai sanniti, i kottabos erano le coppe utilizzare per bere.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Baselice

Terreno: Argilla e arenaria

Vitigno: 100% merlot

Altitudine delle vigne: 400/500 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari, cordone speronato

Vendemmia: Manuale. Seconda decade di settembre



14,5% VOL

A challenge in the mountains, among untouched forests and a generous nature, in the middle of a valley of stones, bone, skeleton; the fruit is very fine pulp, which in the bottle becomes the exact representation of the scents of red fruits, notes of cocoa, kottabos is so called in honour of the symposium, the ritual banquet loved by the Samnites, kottabos were the cups used for drinking.

DATA SHEET:

Production area: Baselice

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% merlot

Altimetry: 400/500 meters asl

Cultivation Method: Row planting, spurred cordon

Harvest: Manual. Second decade of September

Krater

KRATER
Aglianico del Taburno
DICG.

Venti anni di vini estremi, vini di montagna, masseria frattasi e' l'azienda dei vini eroici, sauvignon blanc a 920 metri di altezza, capri rosso unico al mondo, ecco ora il krater, aglianico del taburno docg da una vigna secolare.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Bonea, Montesarchio

Terreno: Argilloso, ricco di calcare

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 pianta; prima decade di novembre, con il raggiungimento della maturazione fenolica



15,5% VOL

Twenty years of extreme wines, mountain wines, masseria frattasi is the company of heroic wines, sauvignon blanc at an altitude of 920 metres, capri rosso unique in the world, now here is krater, aglianico del taburno docg from a centuries-old vineyard.

DATA SHEET:

Production area: Bonea, Montesarchio

Ground type: Clayey, rich in limestone

Wineyard: 100% aglianico

Altimetry: 500/600 meters asl

Cultivation Method: Row planting with spurred cordon pruning

Harvest: Manual, with selection on the plant; first ten days of November, when phenolic ripening is reached

Orchis Purpurea

ORCHIS PURPUREA
Rosato
di Aglianico.

Orchis Purpurea e' una orchidea, tra le decine di varietà che crescono nelle nostre vigne, espressione di un ambiente naturale incontaminato, la nostra viticoltura parla dell'amore vero per l'ambiente che ci circonda, ed il rispetto per tutto quello che ha a che fare con le nostre vigne. Profumi delicati di rosa e mele rosse, ciliegie e prugne rosse.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Montesarchio

Terreno: Argilla

Vitigno: 100% aglianico

Altitudine delle vigne: 300 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari

Vendemmia: Manuale. Prima decade di ottobre



13% VOL

Orchis Purpurea is an orchid, among the dozens of varieties that grow in the Apennines, the expression of an uncontaminated natural environment. Our viticulture speaks of the true love for the environment that surrounds us, and the respect for everything that has to do with our vines. Delicate scents of roses and red apples, cherries and red plums.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio

Ground type: Clay

Wineyard: 100% aglianico

Altimetry: 300 meters asl

Cultivation Method: Espalier

Harvest: Manual. Manual. Manual. Early October

Falanghina Zero

FALANGHINA ZERO
Spumante di qualità
metodo classico.

Una sventagliata di crosta di pane e di profumi di lieviti si impone con delicatezza, questo champenois e' stato lasciato 24 mesi in bottiglia, ha sviluppato una grazie e una eleganza da manuale, non ha zuccheri aggiunti nel liquer d'expédition, siamo a zero, secco e rarefatto, affronta impavido una pezzogna al sale.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Bonea

Terreno: Alta montagna, terrazze e pendenze elevate

Vitigno: 100% falanghina

Altitudine delle vigne: 650/700 metri slm

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: Raccolta manuale prima decade di settembre



12% VOL

A flurry of bread crust and yeast aromas imposes itself with delicacy, this champenois has been left 24 months in the bottle and has developed a textbook grace and elegance, there is no added sugar in the liqueur d'expédition, it is zero, dry and rarefied, it fearlessly tackles a salted stingray.

DATA SHEET:

Production area: Bonea

Ground type: High elevation with terraces, and steep

Wineyard: 100% falanghina

Altimetry: 650/700 meters asl

Cultivation Method: Guyot

Harvest: Manual collection first ten days of September

Aglianico Zero

AGLIANICO ZERO
Spumante di qualità
metodo classico.

Immediate le note di rosa canina, cascate odorose di fiori di pesco, poi un concerto di freschezza cristallizzata in bocca al primo impatto, sempre 24 mesi sui lieviti, liquido di dosaggio a zero, l'eleganza senza compromessi per questo metodo classico fatto con uve aglianico vinificate in bianco.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Montesarchio

Terreno: Argilla e pietre calcaree

Vitigno: Aglianico

Altitudine delle vigne: 650/700 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari potatura a cordone speronato

Vendemmia: Raccolta manuale seconda decade di settembre



12,5% VOL

Immediate notes of dog rose, fragrant cascades of peach blossom, then a concert of freshness crystallised in the mouth at first impact, always 24 months on the lees, zero dosage liquid, uncompromising elegance for this classic method made from Aglianico grapes vinified in white.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio

Ground type: Clay and limestone

Wineyard: Aglianico

Altimetry: 650/700 meters asl

Cultivation Method: Row planting spurred cordon pruning

Harvest: Manual collection second decade of September

Prestige Blanc

PRESTIGE BLANC Spumante Extra-Dry.

Il frutto della falanghina esplode in un variegato e ricchissimo complesso di profumi, i freschi aromi di un sottobosco di fiori di melo prendono il sopravvento, la freschezza pervade ogni sorso, e' il trionfo dell'equilibrio, bene su piatti leggeri come una linguina con i gamberi.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione:
Montesarchio

Terreno: Argilla, depositi calcarei e vulcanici

Vitigno: 100% falanghina

Altitudine delle vigne: 300/400 metri slm

Sistema di allevamento:
Impianto a filari

Vendemmia: Manuale. Prima decade di settembre



11,5% VOL

The fruit of the falanghina explodes in a variegated and very rich complex of scents, the fresh aromas of an undergrowth of apple blossoms take over, the freshness pervades every sip, it is a triumph of balance, good on light dishes such as linguine with prawns.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio

Ground type: Clay, calcium deposits and volcanic

Wineyard: 100% falanghina

Altimetry: 300/400 meters asl

Cultivation Method: Espalier

Harvest: Manual. First decade of September

Prestige Rosée

PRESTIGE ROSÉE Spumante Extra-Dry.

Incantevole antro di mille sentori di rose, frutti rossi accennati e tanta fragola selvatica, pervade ogni angolo del palato e comanda i sensi nella direzione dei crostacei rosa, anche uno zito con genovese di tonno potrebbe diventare un capolavoro.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione:
Montesarchio

Terreno: Argilla e materiali calcarei

Vitigno: 100% aglianico

Altitudine delle vigne: 250/350 metri slm

Sistema di allevamento:
Impianto a filari

Vendemmia: Manuale. Terza decade di settembre



12% VOL

An enchanting cavern of a thousand scents of roses, hinted red fruits and lots of wild strawberries, pervades every corner of the palate and commands the senses in the direction of pink crustaceans, even a zito with tuna genovese could become a masterpiece.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio

Ground type: Clay and limestone materials

Wineyard: 100% aglianico

Altimetry: 250/350 meters asl

Cultivation Method: Espalier

Harvest: Manual. Third decade of September

Moscato Passito

MOSCATO PASSITO
Beneventano IGP. Vino
bianco da uve di alta
montagna.

Le uve sono raccolte perfettamente mature, appese su fili e fatte essiccare per circa tre mesi fino a gennaio. Una spremitura soffice, poi la lunga fermentazione, le maturazioni in botti di rovere. Perfetto l'equilibrio tra succo e trama dei tannini, il profumo della marmellata di albicocca e' penetrante, come i fiori dei frutti della passione.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Tocco Caudio

Terreno: Marne, arenarie

Vitigno: 100% moscato bianco

Altitudine delle vigne: 650 metri slm

Sistema di allevamento: Pianta sparse ad alberello e impianto a guyot

Vendemmia: Manuale. Seconda decade di settembre. Le uve dopo la raccolta vengono appassite in fruttajo per circa 30/40 giorni



14% VOL

The grapes are harvested when perfectly ripe, hung on wires and dried for about three months until January. A soft pressing, then the long fermentation and maturation in oak barrels. The balance between juice and tannin texture is perfect, the scent of apricot jam is penetrating, like the flowers of passion fruit.

DATA SHEET:

Production area: Tocco Caudio

Ground type: Marl and sandstone

Wineyard: 100% moscato bianco

Altimetry: 650 meters asl

Cultivation Method: Scattered bush plants and guyot planting

Harvest: Manual. Second decade of September. After harvesting, the grapes are dried in the drying room for about 30/40 days.

Grappa

GRAPPA
Grappa Invecchiata di
Donnalaura.

La nostra grappa. Il nome acquavite compare per la prima volta proprio in Campania, nei taccuini della scuola medica salernitana, la prima universita' d'Europa.

SCHEDA TECNICA:

Varietà: Vinacce selezionate da uve di Falanghina

Distillazione: discontinua, con alambicchi a bagno-maria alimentati a vapore

Maturazione: In barriques di rovere per 12 mesi, imbottigliata e fatta maturare in vetro 12 mesi

Colore: Dorato intenso

Corpo: Intenso ed elegante



42% VOL

Our grappa. The name acquavite first appeared in Campania, in the notebooks of the Salerno medical school, Europe's first university.

DATA SHEET:

Variety: Pomace selected from Falanghina grapes

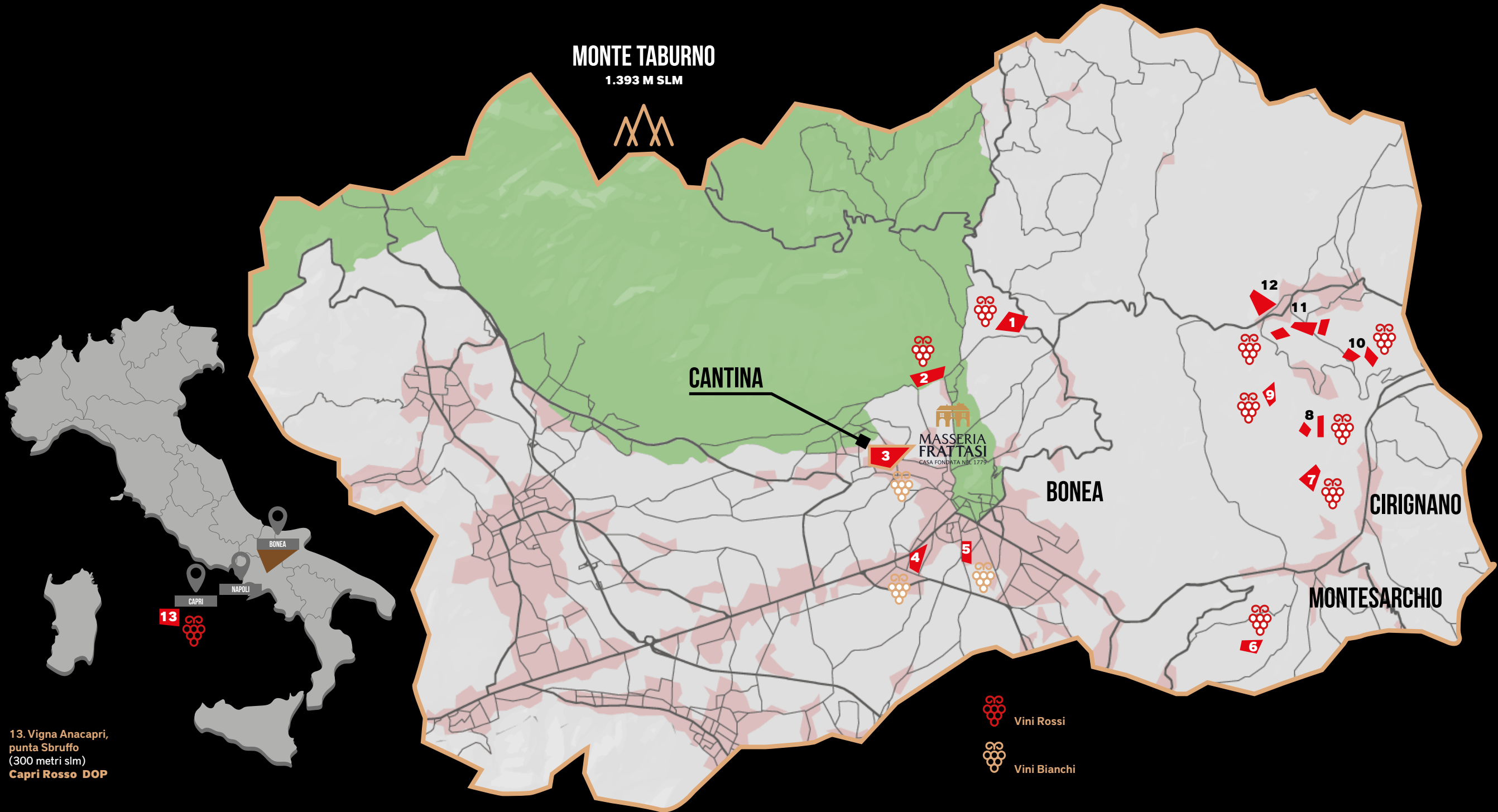
Distillation: discontinuous, with steam-powered bain-marie stills

Maturation: For 12 months in oak barrels, bottled and aged in glass 12 months

Color: Intense golden

Body: Intense and elegant





13. Vigna Anacapri,
punta Sbruffo
(300 metri slm)
Capri Rosso DOP

 Vini Rossi
 Vini Bianchi

-  1. Vigna Masseria Perone Pacifico (500 metri slm) **Cabernet Sauvignon**
-  2. Vigna masseria Donnamartella (475 metri slm) **Aglianico del Taburno DOCG**
-  3. Vigna San Biagio (350 metri slm) **Falaghina del Taburno DOC**
-  4. Masseria Capitorre (350 metri slm) **Falaghina del Taburno DOC**
-  5. Masseria Abate (350 metri slm) **Falaghina del Taburno DOC**
-  6. Vigna San Pietro Inferiore (480 metri slm) **Aglianico**
-  7. Vigna San Pietro Superiore (550 metri slm) **Aglianico**
-  8. Vigna Masseria Grotta Macerana (580/680 metri slm) **Aglianico, Cabernet Sauvignon**
-  9. Vigna Masseria Malfi (700 metri slm) **Merlot**
-  10. Vigna Masseria Commole (700 metri slm) **Fiano, Greco, Coda di Volpe**
-  11. Masseria Fraccappilo Vigne d'alta quota (800/900 metri slm) **Chardonnay**
-  12. Masseria del Querceto Vigne d'alta quota (800 metri slm) **Falaghina**



COME AND VISIT US!

Masseria Frattasi
via Guide, 1
82013 Bonea (Bn) Italy

Tel. 0824.834392
389.7603475
348.8944570

info@masseriafrattasi.it
www.masseriafrattasi.it



Campagna Finanziata ai sensi
del REG. UE N. 1308/2013
Campaign financed according
to UE Regulation N. 1308/2013