



MASSERIA FRATTASI

CASA FONDATA NEL 1779

GRAPPA

GRAPPA INVECCHIATA DI DONNALAURA

Da una antica tradizione, produciamo una grappa con sapori ed aromi inimitabili.

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

Descrizione organolettica

Grappa di grande impatto aromatico, sentori di frutta fresca e spiccate note floreali preparano ad un gusto vellutato, fruttato e morbido.



Bottiglia	50 cl
Temperatura di servizio	12° C
Gradazione Alcolica	42° C
Produzione Annuale	500 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