



MASSERIA FRATTASI

## GRAPPA

### GRAPPA INVECCHIATA DI DONNALAURA

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

#### VINIFICAZIONE

In barriques di rovere per 12 mesi, imbottigliato e fatto maturare in vetro 12 mesi.

#### DESCRIZIONE ORGANOLETICA

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



<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Montesarchio
<b>TERRENO</b>	argilla, depositi calcarei ed eruttivi
<b>VITIGNO</b>	100% falanghina, vigne vecchie
<b>ALTIMETRIA</b>	Da 380 a 500 metri slm
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Impianto a raggiera, e guyot, alberata
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale. Terza decade di novembre
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	42,00%
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA</b>	12°
<b>PRODUZIONE ANNUALE</b>	500 bottiglie

[www.masseriafrattasi.it](http://www.masseriafrattasi.it)

---

#### Masseria Frattasi di Beniamino Clemente

Tel/Fax +39 0824 834392 Cell +39 348 7480489

Email [info@masseriafrattasi.it](mailto:info@masseriafrattasi.it)

Via Frattasi, 1 82016 Montesarchio BN - Italy