



MASSERIA FRATTASI

CASA FONDATA NEL 1779



CAPRI

CAPRI ROSSO DOP

Le uve vendemmiate in piccole cassette da 15 Kg, dopo un'accurata cernita e dopo diraspatura, gli acini pigiati fermentano in tini di castagno nuovi per 18-26 giorni ad una temperatura ambiente condizionata di 24° - 26° centigradi; successivamente il vino viene separato dalle fecce grossolane post malolattica, va in barrique nuove di castagno per un elevage di 6-8 mesi.

Zona di produzione

Isola di Capri, contrada Migliara di Anacapri

Terreno

Vulcanico su roccia dolomitica

Vitigno

80% piediroso, 20% aglianico e altre varietà

Altitudine delle vigne

500 metri slm

Sistema di allevamento

Pergola

Vendemmia

Manuale. Terza decade di ottobre

Tecnica di vinificazione

Fermentazione in tini di castagno nuovi per 18/26 giorni a 24°/26°C; successivamente il vino, separato dalle fecce grossolane post malolattica, va in barrique nuove di castagno per un elevage di 6-8 mesi.

Descrizione organolettica

Il vino Capri Rosso per la sua eleganza e potenza con raffinati profumi di prugna, visciole e cioccolato si presenta al gusto delicato e carnoso, molto lungo e si completa con fragranti note di menta, cannella e noce moscata.

Bottiglia	75 cl
Temperatura di servizio	18° C
Gradazione Alcolica	14,5° C
Produzione Annuale	600 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