



# MASSERIA FRATTASI

CASA FONDATA NEL 1779



## GRECO

GRECO BENEVENTANO IGP

Il greco proviene da una vigna a cento metri in linea d'aria dalla docg di Avellino, ma le piante testimoniano di una vigna tra le più vecchie della varietà citata da Plinio. L'etichetta è una riggiola borbonica, del settecento, come tutte le etichette della casa vinicola.

### Zona di produzione

Masseria Capitorre e Gualignano, Montesarchio

### Terreno

Argilla e arenarie

### Vitigno

100% greco

### Altitudine delle vigne

300 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 15°C. Affinamento in acciaio per alcuni mesi e maturazione in bottiglia

### Descrizione organolettica

Color carta con riflessi verdognoli, sapore di susine, infusi di biancospino, note dolci di frutta bianca come ribes e gelsi bianchi.

---

Bottiglia	75 cl
Temperatura di servizio	12° C
Gradazione Alcolica	13° C
Produzione Annuale	2000 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](mailto:info@masseriafrattasi.it)