



# MASSERIA FRATTASI

CASA FONDATA NEL 1779



## DONNALAURA

FALANGHINA DEL SANNIO DOP TABURNO VENDEMMIA TARDIVA

La Donnalaura è l'emblema del luogo di origine della falanghina, Montesarchio, con due biotipi, uno conosciuto ora in tutta la Campania e un altro più raro, esuberante, e con grande acidità. Laura è la nonna del proprietario della casa vinicola, Pasquale Clemente.

### Zona di produzione

Montesarchio, Bonea, Tocco Caudio

### Terreno

Argilla, depositi calcarei e vulcanici

### Vitigno

100% falanghina

### Altitudine delle vigne

400/800 metri slm

### Sistema di allevamento

Impianto a filari con potatura guyot

### Vendemmia

Manuale. Seconda decade di novembre quando le uve raggiungono la sovramaturazione

### Tecnica di vinificazione

Macerazione pellicolare prefermentativa a freddo. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 14°C. Affinamento in barriques di rovere francese per alcuni mesi e maturazione in bottiglia

### Descrizione organolettica

Colore giallo con riflessi mielati. Profumi lunghissimi di fiori di pero, secondo la citazione di Lua Maroni, che lo ha premiato come miglior vino bianco d'Italia nella guida Annuario dei migliori vini d'Italia.

---

Bottiglia	75 cl
Temperatura di servizio	12° C
Gradazione Alcolica	14° C
Produzione Annuale	4500 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)