



MASSERIA FRATTASI

ROSATO ZERO METODO CLASSICO

SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO

VINIFICAZIONE

Pressatura delle uve intere con selezione del mosto fiere, fermentazione e affinamento in acciaio fino al momento del tiraggio. Rifermentazione in bottiglia con minimo 24 mesi di permanenza sui lieviti.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosa corallo brillante.

Perlage: fine e persistente.

Aroma: profumi di piccoli frutti rossi, ribes e fragoline e delicati richiami di mandorla e crosta di pane.

Gusto: fresco, fine, con buon acidità.

ZONA DI PRODUZIONE	Montesarchio
TERRENO	argilla e pietre calcaree
VITIGNO	Aglianico
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	impianto a filari potatura a cordone speronato
VENDEMMIA	raccolta manuale seconda decade di settembre
GRADAZIONE ALCOLICA	15,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA	6°/8°



www.masseriafrattasi.it

Masseria Frattasi di Beniamino Clemente

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

Email info@masseriafrattasi.it

Via Frattasi, 1 - 82016 Montesarchio BN - Italy