



# MASSERIA FRATTASI

CASA FONDATA NEL 1779



## CAUDIUM

AGLIANICO BENEVENTANO IGP

Caudium era la capitale del Sannio, con un santuario che occupa ancora l'attuale acropoli fortificata con un castello dai longobardi. La coltivazione della vite risale al periodo cretese, circa 3500 anni fa. I terreni sono vari, calcare e marmi, arenaria e marne, argilla e materiali lapidei. L'aglianico è il più antico vitigno del mondo greco, il rosso per eccellenza, usato per i migliori vini grecoromani.

Zona di produzione  
Montesarchio, Bonea

Terreno  
Argilla e materiali calcarei

Vitigno  
100% aglianico

Altitudine delle vigne  
380/480 metri slm

Sistema di allevamento  
Impianto a filari con potatura a cordone speronato

Vendemmia  
Manuale. Prima decade di novembre

Tecnica di vinificazione  
Fermentazione alcolica e macerazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in barriques di rovere francesi di secondo passaggio a tostatura forte e media per alcuni mesi. Successiva maturazione in bottiglia

Descrizione organolettica  
Rosso cupo. Profumi di more selvatiche, mirtilli, confetture di prugne rosse. Denso, polposo, persistente.

---

Bottiglia	75 cl
Temperatura di servizio	18° C
Gradazione Alcolica	14% Vol.
Produzione Annuale	10000 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)