



MASSERIA FRATTASI

CASA FONDATA NEL 1779



FIANO

FIANO BENEVENTANO IGP

Prende il nome dal vitigno omonimo che i latini chiamavano Vitis apiana, grazie alle api particolarmente ghiotte della dolcezza di queste uve. Nel registro di Federico II di Svevia è annotato un ordine per tre "salme" di fiano. Anche Carlo D'Angiò impiantò nella propria vigna reale ben 16.000

Zona di produzione

Masseria Capitorre e Gualignano, Montesarchio

Terreno

Argilla e arenarie

Vitigno

100% fiano

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

Descrizione organolettica

Colore paglierino con riflessi verdognoli e sapori di frutta di mandorla.

Bottiglia	75 cl
Temperatura di servizio	12° C
Gradazione Alcolica	13% Vol.
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