CUZZIOLGRANDIVINI

Frisino

Italia - Puglia - Crispiano TA

FRAMMENTI CHARDONNAY PUGLIA IGP

100% Chardonnay

Zona di produzione: Valle d'Itria
Terreno: argillo-calcareo
Vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentazione direttamente in tonneaux di rovere francese per circa 15 giorni
Affinamento: in tonneaux di rovere francese per 8 mesi sulle fecce fini, con batonnage settimanale, seguito da 6 mesi di maturazione in bottiglia
Colore: giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo: si evidenzia frutta ben matura come banana e l'affinamento in legno valorizza preziose note che ricordano sentori di burro, miele, vaniglia e mandorle tostate
Sapore: morbido, lungo e persistente con un finale lievemente balsamico
Grado Alcolico: 12,5% vol

FRISINŌ

Proprietà / Fondatori Famiglia Frisino
Inizio Attività 1984
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 15
Bottiglie prodotte 80.000

L'azienda agricola Frisino nasce nel 1984 in Puglia, tra muretti a secco, antiche masserie e uliveti ricchi di storia. È situata tra Crispiano e Martina Franca proprio dove ha inizio la Valle d'Itria. Cresciuta negli anni inizialmente con le colture dell'olio, oggi vanta circa 100 ettari tra uliveti e vigneti. La Famiglia Frisino preserva tutto ciò che la loro terra offre e lo raccoglie e lavora secondo un rituale che si tramanda nel tempo e nelle mani, da Mario e Pina ai figli Francesco e Flavia. Sono proprio i due fratelli che nel 2018 danno il via alla nuova avventura enoica. Tornati in Puglia dopo un periodo di studi all'estero, con un bagaglio di innovazione e nuove idee, hanno dato il via a un vero e proprio restyling dell'azienda e del brand, dal design ai metodi di produzione, guardando sempre al proprio territorio e alla sua tradizione agricola e viticola, per esprimerne al meglio le potenzialità. Nei 15 ettari di vigneti coltivati a: Primitivo, Negroamaro, Verdeca, Minutolo e Chardonnay nascono vini freschi, ma con carattere e tratti ben distinti. Una giovane realtà destinata presto a far parlare di se.