



## LISANDRA



Moscato del Frusinate IGT

**Tipologia vino:** Moscato bianco 100%

**Zona di produzione:** Territorio Comunale di Fontechiari (FR)

**Epoca di impianto:** anno 2007

**Tipo di vendemmia:** Manuale

**Tipo di fermentazione:** Fermentini di acciaio inox

**Periodo di fermentazione:** 15 giorni

**Temperatura Max in fermentazione:** 20° C a temperatura controllata

**Vinificazione/Invecchiamento:** vinificazione in bianco, affinamento 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

**Temperatura di servizio:** 10 -12°C

**Olfatto:** L'impatto aromatico è molto intenso con eleganti e particolari sentori di mela verde e pesca bianca, a cui si aggiungono sfumature di erbe aromatiche, tra cui basilico, menta e salvia e tratti floreali come il gelsomino e fiori di campo.

**Palato:** Secco, intenso, con una spiccata nota acido-sapida che lo rende fresco e persistente. Chiude con una leggera e gradevole nota amaricante che rende il palato pulito ed asciutto.

**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo per aperitivi e crudi di mare come crostacei e carpacci. Ideale anche con primi e secondi di media struttura.

### **Sostenibilità**

Verifica il sistema di raccolta nel tuo comune / Check the collection system adopted by your local council



VETRO  
VERDE



SUGHERO



PLASTICA  
ALLUMINIO

  
MADE IN ITALY

#### **Tenuta Cervelli**

Società Agricola Le 4 Cantine srl  
Via Giacomo Balla, 2  
San Cesareo, 00030 (RM)  
**P.IVA 14472261008**

#### **Cantina:**

Via Aurita, 6  
03030 – Broccostella (FR)

#### **Contatti:**

[info@tenutacervelli.com](mailto:info@tenutacervelli.com)  
[www.tenutacervelli.com](http://www.tenutacervelli.com)  
Tel - +39 329 164 0957