



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: Fermentazione in acciaio inox

Periodo di fermentazione: 15 giorni

Temperatura Max in fermentazione: 20° C a temperatura controllata

Vinificazione/Invecchiamento: vinificazione in bianco. Sosta di 6 mesi in serbatoi di acciaio inox sui propri lieviti e 2 mesi di stabilizzazione in bottiglia.

Temperatura di servizio: 10 -12°C

Olfatto: L'impatto olfattivo è prorompente e di grandissima eleganza. Le note primarie tipiche del vitigno, come mela verde e pesca nettarina, si fondono con suggestivi tratti erbacei e balsamici di basilico, menta piperita e salvia. Chiude con un sottofondo floreale di gelsomino e camomilla.

Palato: Sorprende per la sua veste completamente secca. Al palato è teso, verticale, sorretto da una decisa lama acido-sapida che stimola la salivazione. Il finale è asciutto, pulito e persistente, sigillato da una gradevolissima e tipica nota amaricante.

Abbinamenti gastronomici: Un asso nella manica per i crudi di mare: ostriche, carpacci di ricciola e grandi crostacei. Si sposa egregiamente anche con la cucina asiatica (sushi, sashimi, piatti speziati al curry) e con antipasti e risotti alle erbe spontanee.

Sostenibilità

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



VETRO
VERDE



POLIPROPILENE
A BASSA INTENSITÀ



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
www.tenutacervelli.com

Tel - +39 333 505 7740