



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.

Tenuta Cervelli

Società Agricola Le 4 Cantine srl

Via Giacomo Balla, 2

San Cesareo, 00030 (RM)

P.IVA 14472261008

Tel - 329 164 0957

info@tenutacervelli.com

www.tenutacervelli.com