



CANTINA DI LISANDRO

Cimmarino

CASAVECCHIA
Terre del Volturno I.G.T.



Gradazione alcolica: 13°

Acidità Totale: 5,0 g/L - *Ph:* 3,66

Estratto Secco: 31 g/L

Vendemmia: metà settembre.

Metodo di raccolta: manuale.

Vinificazione: tradizionale in rosso.

Fermentazione: tini di acciaio.

Macerazione: una settimana.

Temperatura di ferm.: 23 - 26°C.

Periodo di maturazione: 6 mesi in legno,
12 in acciaio.

Imbottigliamento: aprile.

N° bottiglie prodotte: 4.000.

Esame Visivo: Rosso rubino vivace con riflessi violacei.

Esame Olfattivo: Note di confettura, piccoli frutti scuri,
sottobosco, tabacco.

Esame Gustativo: Bocca succosa di frutta croccante, speziato e
morbido, di buona lunghezza e profondità

Abbinamenti: primi piatti complessi, carni rosse, formaggi e
salumi.



*“Cimmarino” è il nome gergale della parte alta
della nostra vigna, dalla quale si scorge il mare
all’orizzonte.*

