



CANTINA DI LISANDRO

# Lancella

PALLAGRELLO BIANCO

Terre del Volturno I.G.T.



*Gradazione alcolica:* 13°

*Acidità Totale:* 5,7 g/L - *Ph:* 3,35

*Estratto Secco:* 24 g/L

*Vendemmia:* fine agosto

*Metodo di raccolta:* manuale

*Vinificazione:* tradizionale in bianco,

con leggera macerazione pellicolare in pressa soffice

*Fermentazione:* Tini di acciaio

*Temperatura di fermentazione:* 16°C

*Periodo di maturazione:* 6 mesi in acciaio

*Imbottigliamento:* fine marzo

*N° bottiglie prodotte:* 12.000

*Esame Visivo:* Brillante, giallo oro con riflessi verdolini

*Esame Olfattivo:* Frutta fresca, note agrumate, macchia mediterranea

*Esame Gustativo:* Fresco, eccellente mineralità e buona persistenza

*Abbinamenti:* cucina di mare mediamente condita, mozzarella di bufala, crostacei e molluschi, pizza.



*“Lancella” era il nome della brocca smaltata con cui tradizionalmente si attingeva il vino bianco per servirlo fresco.*

