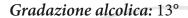


## CANTINA DI LISANDRO

## Lancella PALLAGRELLO BIANCO Terre del Volturno I.G.T.



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

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

