



CANTINA DI LISANDRO

Terzarulo

PALLAGRELLO NERO - CASAVECCHIA
Terre del Volturno I.G.T.



Gradazione alcolica: 13°

Acidità Totale: 5,5 g/L - *Ph:* 3,7

Estratto Secco: 30 g/L

Vendemmia: metà settembre

Metodo di raccolta: manuale

Vinificazione: tradizionale in rosso

Fermentazione: Tini di acciaio

Macerazione: una settimana

Temperatura di ferm.: 26°C

Periodo di maturazione: 6 mesi in acciaio,

una piccola aliquota viene elevata in tonneax

Imbottigliamento: settembre successivo alla vendemmia

N° bottiglie prodotte: 12.000

Esame Visivo: Rosso rubino vivace con riflessi violacei

Esame Olfattivo: Frutta rossa, fiori, sottobosco.

Esame Gustativo: Grande freschezza, tannico,

abbastanza strutturato e di buona lunghezza

Abbinamenti: zuppe autunnali, legumi, carni rosse,

formaggi di media stagionatura.



“Terzarulo” era il nome gergale della botte di castagno da 300 litri da cui, nella vineria, si spillava il vino rosso.

