



# 36 Metodo Classico DOC

Abruzzo DOC 2012

**EREDI LEGONZIANO**

---

Il "36" è uno spumante Abruzzo Doc metodo classico prodotto da Eredi Legonziano che corrisponde al primo spumante abruzzese champenoise a denominazione di origine controllata. Il vino viene affinato per 36 mesi in bottiglia "sur lie" a contatto con lieviti rigorosamente indigeni come previsto dal disciplinare della nuova doc Abruzzo. Creato da Vittorio Festa, enologo di fama internazionale, che per primo volle scommettere, insieme alla Cantina Eredi Legonziano, sulla spumantizzazione effettuata in un territorio molto vocato per i bianchi, qual è l'Abruzzo del territorio chietino.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Spumante
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2012
<b>Classificazione</b>	Classico
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	LANCIANO
<b>Vitigno</b>	Pecorino 40% ;Cococciola 40% ;Passerina 20%
<b>Specificazione</b>	Brut
<b>Gradazione</b>	12.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente
<b>Gusto</b>	Al palato è elegante, fresco, sapido con buona acidità
<b>Profumo</b>	Ha un profumo ampio con sentori che ricordano la crosta di pane croccante
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce crudo, primi con pesce, antipasti di crostacei crudo, secondi piatti di carni bianche
<b>Temperatura di servizio</b>	6 - 8 gradi

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Altitudine</b>	200 - 300 mt m
<b>Tipologia terreno</b>	Medio impasto tendente all'argilloso
<b>Epoca vendemmia</b>	Seconda decade di settembre
<b>Tipo raccolta</b>	A mano
<b>Vinificazione</b>	Pigiatura soffice delle uve e fermentazione del mosto limpido in piccoli serbatoi in acciaio a temperatura controllata.
<b>Maturazione</b>	36 mesi di affinamento sulle fecce
<b>Affinamento</b>	In bottiglia