



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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

DATI DI PRODUZIONE

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