



Carmine Festa Metodo Classico DOC 48 Mesi Millesimato

Abruzzo DOC 2011

EREDI LEGONZIANO

Lo Spumante Carmine Festa 48 è un Metodo Classico Millesimato Abruzzo Doc ed è un omaggio di Vittorio Festa, l'enologo che firma le etichette Legonziano, al padre, il quale ha trasmesso la passione per l'enologia ai suoi figli anche grazie al Centro Tecnico Enologico gestito proprio da Vittorio.

“Spumante autentico abruzzese”, questo vino fa parte della gamma delle bollicine Eredi Legonziano, la prima cantina ad aver avviato sul territorio la produzione di vini spumanti Doc sia in metodo Champenoise che Charmat. Come gli altri spumanti della linea, quindi, anche il Carmine Festa è l'espressione dell'autoctonicità territoriale. Frutto di tre vitigni bianchi per eccellenza d'Abruzzo, cioè Pecorino, Passerina e Cococciola, è perfetto per un aperitivo, ma anche per accompagnare la cucina regionale tipica del luogo in cui avviene la vinificazione: la costa dei Trabocchi con il suo splendido mare.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2011
Classificazione	Classico Millesimato
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Lanciano
Vitigno	Pecorino ;Passerina ;Cococciola
Specificazione	Brut
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Colore giallo paglierino brillante con perlàge fitto, sottile e persistente.
Gusto	Al palato è elegante, fresco e sapido. Buona acidità, scolpita dalle importanti escursioni termiche che la vicina Maiella genera sul territorio
Profumo	Ha un profumo ampio, quasi marino, con sentori classici di crosta di pane e altri sorprendenti di frutta bianca, fresca ed irruente.
Abbinamenti	Antipasti di crostacei crudo, antipasti di molluschi crudo, antipasti di pesce caldi, primi con pesce e risotti di mare
Temperatura di servizio	6 - 8 gradi

PREMI E RICONOSCIMENTI

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	200 mt m
Tipologia terreno	Medio impasto tendente all'argilloso
Allevamento	Controspalliera e Pergola Abruzzese
Resa per ettaro	140
Epoca vendemmia	Fine Agosto, Metà Settembre con selezione prima del conferimento in cantina.
Tipo raccolta	A Mano
Metodi di difesa	LOTTA INTEGRATA
Vinificazione	Pigiatura soffice delle uve e fermentazione del mosto fiore alla temperatura di 14-15 gradi in serbatoi di acciaio. Impegno di lieviti indigeni selezionati in cantina con un ciclo dalla durata di due anni.
Maturazione	48 mesi su lieviti prima dell'imbottigliamento
Affinamento	48 mesi in bottiglie accatstate, quindi procedimento Sur point con bottiglie su Pupitres per due mesi con remuage quotidiano fino alla sboccatura e tappazione con tappo naturale.