



Legonziano Bianco DOC

Abruzzo DOC 2016

EREDI LEGONZIANO

Il vino spumante BIANCO Abruzzo DOC Eredi Legonziano è un'altra sfida vinta dalla cantina Abruzzese. Prima ad aver avviato nella regione la produzione di vini spumanti, la cantina Eredi Legonziano oggi garantisce un'ampia gamma di prodotti vinificati sia con metodo Charmat che Champenoise. Il claim "Spumanti autentici abruzzesi" conferma la gamma di vini creati nel segno dell'eccellenza territoriale. Il Trebbiano d'Abruzzo e la Cococciola firmano con la loro autoctonocità queste bollicine fatte di freschezza e giusta acidità, perfette per accompagnare la convivialità di tutte le occasioni.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2016
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Castelfrentano
Vitigno	Trebbiano d'abruzzo 60% ;Cococciola 40%
Specificazione	Extra Dry
Gradazione	11.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente.
Gusto	Sapore vivace, fresco e abbastanza durevole in bocca; retrogusto lungo ed aromatico, ben equilibrato tra freschezza, acidità e volume.
Profumo	Profumo leggermente aromatico con sentori di frutta acerba.
Abbinamenti	Antipasti di pesce crudo e salumi, antipasti di pesce e carpacci di pesce crudo, zuppe di pesce poco elaborate e risotti
Temperatura di servizio	5 - 6 gradi

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	250 mt m
Tipologia terreno	Medio impasto tendente all'argilloso
Allevamento	Controspalliera e Pergola Abruzzese
Resa per ettaro	140
Epoca vendemmia	Fine agosto inizi settembre
Tipo raccolta	Manuale
Metodi di difesa	LOTTA INTEGRATA

Vinificazione Pigiatura soffice delle uve e fermentazione del mosto limpido in piccoli serbatoi in acciaio a temperatura controllata.

Maturazione Presa di spuma in autoclave.

Affinamento 6 mesi sulle fecce fini