



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 autoctonicità 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