

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 perlage 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

Premi Ulteriori premi e riconoscimenti MIGLIOR SPUMANTE D'ABRUZZO 2016

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 accatastate, quindi procedimento Sur point con bottiglie su Pupitres per due mesi con remuage quotidiano fino alla sboccatura e tappazione con tappo naturale.