

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 bollincine 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 Pigatura 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