

Legonziano Rosè DOC

Abruzzo DOC 2016

EREDI LEGONZIANO

Il vino Spumante Rosè Abruzzo Doc della Cantina Eredi Legonziano, è uno "spumante autentico abruzzese" come tutti quelli firmati dalla nostra Cantina che cura le sue uve nel magico scenario della costa dei Trabocchi. Eredi Legonziano è stata la prima cantina abruzzese ad avviare la produzione di vini spumanti Doc sia in metodo Champenoise che Charmat e questo è il frutto della lavorazione "in rosa" dell'autoctono per eccellenza: il Montepulciano. Frutto di un lavoro costante e di grande professionalità è uno spumante capace di adattarsi ad ogni abbinamento, soprattutto con il pesce, ma perfetto anche da degustare da solo. Elegante e gradevole dal colore rosa vivace, questo spumante mescola la freschezza alla profondità raccontando nei flute l'eccellenza del Montepulciano d'Abruzzo.

CARATTERISTICHE

Tipo Spumante

Sottotipo Rosato

Disciplinare Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2016

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Lanciano

Vitigno Montepulciano d'Abruzzo 100%

Specificazione Brut

Gradazione 11.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Colore rosato vivace, con riflessi brillanti. Perlage sottile e persistente.

Gusto In bocca è gradevole ed elegante, pieno, vellutato, morbido e con un corpo piacevole.

Profumo Intenso e bouquet complesso, fragrante e brioso. Evoca sentori di frutti rossi, come fragola, ciliegia e frutta matura, con aromi pieni e profondi.

Abbinamenti Antipasti di crostacei crudo, antipasti di pesce crudo, tartare e carpacci, zuppe di pesce, secondi piatti di cozze ripiene, gratinate e in umido

Temperatura di servizio 6 - 8 gradi

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 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. Lavorazione delicata in modo che la macerazione delle uve sulle bucce, raggiunga il perfetto equilibrio di colore, prima che il mosto venga filtrato.

Maturazione Presa di spuma in autoclave con lieviti indigeni selezionati in cantina

Affinamento 6 mesi sulle fecce fini