

# 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 fluti l'eccellenza del Montepulciano d'Abruzzo.

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Spumante
<b>Sottotipo</b>	Rosato
<b>Disciplinare</b>	Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2016
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Lanciano
<b>Vitigno</b>	Montepulciano d'Abruzzo 100%
<b>Specificazione</b>	Brut
<b>Gradazione</b>	11.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Colore rosato vivace, con riflessi brillanti. Perlage sottile e persistente.
<b>Gusto</b>	In bocca è gradevole ed elegante, pieno, vellutato, morbido e con un corpo piacevole.
<b>Profumo</b>	Intenso e bouquet complesso, fragrante e brioso. Evoca sentori di frutti rossi, come fragola, ciliegia e frutta matura, con aromi pieni e profondi.
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di crostacei crudo, antipasti di pesce crudo, tartare e carpacci, zuppe di pesce, secondi piatti di cozze ripiene, gratinate e in umido
<b>Temperatura di servizio</b>	6 - 8 gradi

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Altitudine</b>	200 mt m
<b>Tipologia terreno</b>	Medio impasto tendente all'argilloso
<b>Allevamento</b>	Controspalliera e Pergola Abruzzese
<b>Resa per ettaro</b>	140
<b>Epoca vendemmia</b>	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