



LEGONZIANO

SPUMANTE BIANCO ABRUZZO DOC

ZONA DI PRODUZIONE: Lanciano e comuni limitrofi nella bassa collina.

UVAGGIO: Cococciola DOC (100%)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera e pergola abruzzese.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Argilloso – calcareo.

RESA PER PIANTA: 3-3,5 Kg

VENDEMMIA: Manuale, seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice delle uve e fermentazione del mosto a temperatura controllata in piccoli serbatoi in acciaio.

PRESA DI SPUMA: In autoclave con lieviti indigeni selezionati in cantina e successivo affinamento di 6 mesi sulle fecce fini.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino con riflessi oro. Perlage fine e persistente quasi cremoso. Profumo deciso, fruttato con note di frutta bianca matura. Sapore deciso, pieno con buona persistenza e con un fresco retrogusto piacevolmente agrumato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C.

GRADAZIONE ALCOOLICA: 13% vol.

ABBINAMENTI: a tutto pasto con predilezione di ricette delicate di pesce, come gli spaghetti ai frutti di mare e la tartare di tonno, ma anche perfetto con ricette delicate di carne, come le scaloppine di pollo al limone o gli straccetti di tacchino all'aceto balsamico.