



LEGONZIANO

SPUMANTE ROSÈ ABRUZZO DOC

ZONA DI PRODUZIONE: Lanciano nella media collina esposti a sud-est.

UVAGGIO: Montepulciano d'Abruzzo (100%).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera e pergola abruzzese.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto tendente all'argilloso.

RESA PER PIANTA: 3-3,5 Kg.

VENDEMMIA: Manuale, ultima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice delle uve e fermentazione del mosto a temperatura controllata in piccoli serbatoi in acciaio. La lavorazione del Rosé è forse la più delicata, in quanto necessario che la macerazione delle uve sulle bucce raggiunga il perfetto equilibrio di colore, prima che il mosto venga filtrato e proceda con la fermentazione a temperatura controllata, tipica dei vini bianchi.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosato vivace, con riflessi brillanti. Perlage sottile e persistente. Il profumo è intenso ed il bouquet complesso, fragrante e brioso. Evoca sentori di frutti rossi, come fragola e ciliegia e di frutta matura, con aromi pieni e profondi. In bocca è gradevole ed elegante, pieno, vellutato, morbido, e con un corpo piacevole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C.

GRADAZIONE ALCOOLICA: 13% vol.

ABBINAMENTI: E' un vino da degustare a 360 gradi in qualsiasi occasione e contesto. Perfetto con crostacei, con tartare e carpaccio di salmone e tonno, ma anche con ricette di pesce più elaborate, come la zuppa di pesce o le cozze ripiene in umico.