



LEGONZIANO

SPUMANTE BRUT

ZONA DI PRODUZIONE: Lanciano, Castelfrentano con vigneti esposti a Sud, Sud- Est

UVAGGIO: Trebbiano d'Abruzzo (60%) e Cococciola (40%)

TIPOLOGIA DI TERRENO: medio impasto tendente all'argilloso.

RESA PER PIANTA: 6 – 6,5 Kg.

VENDEMMIA: raccolta manuale, entro la prima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice delle uve e fermentazione del mosto limpido in piccoli serbatoi d'acciaio a temperatura controllata.

PRESA DI SPUMA: in autoclave con affinamento di 4 mesi sulle fecce fini.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Profumo leggermente aromatico con sentori di frutta acerba. Sapore vivace, fresco e abbastanza persistente; retrogusto lungo ed aromatico, ben equilibrato tra freschezza, acidità e volume.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-6°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5% vol.

ABBINAMENTI: è un vino perfetto per aprire qualsiasi banchetto e per accompagnare i momenti conviviali delle occasioni di festa. Si accompagna a tutti i piatti non troppo elaborati ed impegnativi, ai risotti delicati ed ai carpacci di pesce. La sua freschezza ed acidità lo rendono inoltre un piacevole compagno di antipasti freddi sia a base di pesce che di salumi.