

# LEGONZIANO

## ABRUZZO DOC BRUT



### TERRITORIO:

Vigneti dislocati sulle colline Frentane sui comuni di Lanciano e Castel Frentano a 30 km dal monte Maiella (m 2795) e la costa dei Trabocchi (15 km)



### VITIGNI:

Pecorino, Passerina



### ALCOL:

11,50%



### RESIDUO ZUCCHERINO:

8



### BOLLICINE:

Perlage sottile e persistente



### VIGNETO:

Terreno medio impasto, pergola abruzzese, altitudine 350m



### VENDEMMIA:

Manuale, prima decade di settembre



### MATURAZIONE:

Prima fermentazione del mosto fiore in acciaio, presa di spuma in autoclave, a temperatura controllata, affinamento minimo di 3 mesi con lieviti di fermentazione



### ABBINAMENTI:

Antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi

LEGONZIANO

