

LEGONZIANO

EXTRA DRY



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, Cococciola



ALCOL:

11,00%



RESIDUO ZUCCHERINO:

13



BOLLICINE:

Perlage sottile e persistente



VIGNETO:

Terreno medio impasto, pergola abruzzese, altitudine 150m



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 6 mesi con lieviti di fermentazione



ABBINAMENTI:

Aperitivi, antipasti delicati

LEGONZIANO

