

LEGONZIANO

ROSÈ 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:

Montepulciano D'Abruzzo



ALCOL:

11,50%



RESIDUO ZUCCHERINO:

8



BOLLICINE:

Perlage sottile e persistente



VIGNETO:

Terreno medio impasto, pergola abruzzese, altitudine 350m



VENDEMMIA:

Manuale, prima decade di ottobre



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:

Antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi

LEGONZIANO

