LEGONZIANO

MILLESIMATO 2020 ABRUZZO DOC
SPUMANTE BRUT ROSÈ - METODO CLASSICO

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:
Uve autoctone a bacca rossa

ALCOL:
12,50%

RESIDUO ZUCCHERINO:
7

BOLLICINE:
Perlage sottile e persistente

TERRENO:
Pergola abruzzese, medio Impasto, 150 m s.l.m. con esposizione a Nord

VENDEMMIA
Manuale, prima decade di Ottobre

FERMENTAZIONE ED AFFINAMENTO:
Minimo 18 mesi di sosta in bottiglia sui lieviti, fermentazione in acciaio, maturazione in acciaio per 8-10 mesi

ABBINAMENTI:
Crostacei, pesce crudo o al forno, carni, formaggi mediamente stagionati, salumi