LEGONZIANO

MONTONICO TRABOCCO 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:
Montonico

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 con lieviti di fermentazione

ABBINAMENTI:
Antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi