# LEGONZIANO

## PASSERINA TRABOCCO ABRUZZO DOC 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:**
Passerina

**ALCOL:**
11,50%

**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 con lieviti di fermentazione

**ABBINAMENTI:**
Aperitivi, antipasti delicati