



LEGONZIANO

Spumanti Metodo Classico
Spumanti Metodo Italiano



Metodo Italiano



LEGONZIANO

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 e a 15 km dalla costa dei Trabocchi;

VITIGNI:

Passerina;

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola Abruzzese, terreno a medio impasto a 350m s.l.d.m.;

VENDEMMIA:

Manuale, prima decade di settembre;

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

Prima fermentazione del mosto fiore in acciaio, presa di spuma in autoclave a temperatura controllata, affinamento con lieviti di fermentazione;

ASPETTO:

Perlage sottile e persistente;

ABBINAMENTI:

Aperitivi, antipasti delicati;

RESIDUO ZUCCHERINO: 13;

TENORE ALCOLICO: 11,5% vol.;

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C..



Metodo Italiano



LEGONZIANO

LEGONZIANO PECORINO TRABOCCO

ABRUZZO DOC EXTRA DRY

TERRITORIO:

Vigneti dislocati sulle colline Frentane sui comuni di Lanciano e Castel Frentano a 30 km dal monte Maiella e a 15 km dalla costa dei Trabocchi;

VITIGNI:

Pecorino;

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola Abruzzese, terreno a medio impasto a 350m s.l.d.m.;

VENDEMMIA:

Manuale, prima decade di settembre;

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

Prima fermentazione del mosto fiore in acciaio, presa di spuma in autoclave a temperatura controllata, affinamento con lieviti di fermentazione;

ASPETTO:

Perlage sottile e persistente;

ABBINAMENTI:

Aperitivi, antipasti delicati;

RESIDUO ZUCCHERINO: 13;

TENORE ALCOLICO: 11,5% vol.;

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C..



Metodo Italiano



LEGONZIANO

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 e a 15 km dalla costa dei Trabocchi;

VITIGNI:

Montonico;

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola Abruzzese, terreno a medio impasto a 350m s.l.d.m.;

VENDEMMIA:

Manuale, prima decade di settembre;

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

Prima fermentazione del mosto fiore in acciaio, presa di spuma in autoclave a temperatura controllata, affinamento con lieviti di fermentazione;

ASPETTO:

Perlage sottile e persistente;

ABBINAMENTI:

Antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi;

RESIDUO ZUCCHERINO: 8;

TENORE ALCOLICO: 11,5% vol.;

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C..



Metodo Italiano



LEGONZIANO

LEGONZIANO ROSÉ TRABOCCO

ABRUZZO DOC EXTRA DRY

TERRITORIO:

Vigneti dislocati sulle colline Frentane sui comuni di Lanciano e Castel Frentano a 30 km dal monte Maiella e a 15 km dalla costa dei Trabocchi;

VITIGNI:

Uve autoctone a bacca rossa;

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola Abruzzese, terreno a medio impasto a 350m s.l.d.m.;

VENDEMMIA:

Manuale, prima decade di ottobre;

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

Prima fermentazione del mosto fiore in acciaio, presa di spuma in autoclave a temperatura controllata, affinamento con lieviti di fermentazione;

ASPETTO:

Perlage sottile e persistente;

ABBINAMENTI:

Antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi;

RESIDUO ZUCCHERINO: 13;

TENORE ALCOLICO: 11,5% vol.;

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C..



Metodo Classico

Millesimato 2021

Spumante Brut Rosè
Abruzzo DOC



Metodo Classico

Millesimato 2020

Spumante Brut Bianco
Abruzzo DOC



Metodo Classico

Millesimato 2019

Spumante Brut Bianco
Abruzzo DOC



LEGONZIANO

TERRITORIO:

Vigneti dislocati sulle colline Frentane sui comuni di Lanciano e Castel Frentano a 30 km dal monte Maiella e a 15 km dalla costa dei Trabocchi;

VITIGNI:

Montonico, Passerina, Pecorino;

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola Abruzzese, terreno a medio impasto a 350m s.l.d.m.;

VENDEMMIA:

Manuale, prima decade di settembre;

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

Prima fermentazione del mosto fiore in acciaio, presa di spuma e lungo affinamento in bottiglia (dal tiraggio alla data di sboccatura) con i lieviti di fermentazione, all'interno della bottaia a temperatura costante. Due mesi di remuage e sboccatura alla volée, senza congelamento del collo, dosaggio zero;

ASPETTO:

Perlage sottile e persistente;

ABBINAMENTI:

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

RESIDUO ZUCCHERINO: 7;

TENORE ALCOLICO: 12,5% vol.;

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C..

Diocleziano

Riserva

Montepulciano d'Abruzzo
DOP



Diocleziano

Superiore

Cerasuolo d'Abruzzo DOP
Terre di Chieti



Diocleziano

Superiore

Trebbiano Abruzzo DOP
Terre di chieti



LEGONZIANO

VINI DI QUALITÀ RISERVA E SUPERIORE

TERRITORIO:

Vigneti dislocati sulle colline Frentane sui comuni di Lanciano e Castel Frentano a 30 km dal monte Maiella e a 15 km dalla costa dei Trabocchi;

VITIGNI:

Montepulciano d'Abruzzo DOP, Trebbiano d'Abruzzo DOP, Pecorino e Cerasuolo d'Abruzzo DOP;

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola Abruzzese, terreno a medio impasto a 350m s.l.d.m.;

VENDEMMIA:

Montepulciano, annuale, prima decade di ottobre;
Trebbiano, annuale, seconda decade di settembre;
Pecorino, annuale, prima decade di settembre;

Le Grazie

Trebbiano

Vino Spumante extra brut

Le Grazie

Asprinio

Vino Spumante extra brut

Le Grazie

Pinot Nero

Vino Spumante extra brut



LEGONZIANO



VINI SPUMANTI EXTRA BRUT "LE GRAZIE"

Eleganza e Freschezza in Bollicine

La nuova linea di spumanti Le Grazie nasce per chi ama il gusto autentico e raffinato, con un'anima giovane e contemporanea.

Un'interpretazione innovativa che esalta la nobiltà dei vitigni abruzzesi come il Trebbiano, la peculiarità di vitigni come l'Asprinio e il sempre elegante Pinot Nero, creando bollicine fresche, vibranti e mai scontate.

Extra brut dal carattere armonioso, Le Grazie è un omaggio alle donne di oggi: sofisticate, dinamiche, consapevoli.

Un brindisi alla gioia, alla bellezza e all'equilibrio perfetto tra gusto e leggerezza.

Bere bene, con allegria, con armonia, con amore.