



La storia della cantina Legonziano, tra i primi produttori dello Spumante Trabocco Abruzzo Doc

3 Agosto 2023 

LANCIANO – Da un territorio storicamente vocato alla viticoltura, l'azienda cooperativa Eredi Legonziano nasce nel 1968 ed entra in produzione nel 1972. Oltre cinquant'anni in cui è maturata la convinzione che il prodotto si prestava alla spumantizzazione, tanto da far virare, sin dagli anni Novanta, verso questa direzione che, nel 2010, assume forma stabile con l'imbottigliamento di metodo classico e, a seguire, italiano. Oggi, Legonziano è tra le prime quattro aziende a utilizzare il **neonato marchio collettivo Trabocco**, che identifica e protegge proprio gli spumanti metodo italiano imbottigliati esclusivamente in Abruzzo.

“La cooperativa nasce dalla volontà di tanti produttori di uva da tavola”, ricorda **Vincenzo Angelucci**, responsabile commerciale Legonziano. “Negli anni è cambiato molto nel mondo del vino: la qualità si è elevata tantissimo, la quantità è scesa, al livello normativo sono stati introdotti i disciplinari, si sono susseguiti incentivi all'espanto e al reimpianto. Oggi abbiamo la fortuna di poter avere una base produttiva di circa 250 ettari in cui è possibile selezionare al meglio le nostre basi spumante”.

Oggi la comunità agricola di Legonziano, nel rispetto delle tradizioni ma anche innovando, sia nelle tecniche di coltivazione come la pergola abruzzese, sia nelle tecniche di vinificazione di prima e seconda fermentazione, oltre che nella coltivazione della biodiversità di vitigni autoctoni, continua a preservare il patrimonio collettivo ereditato.

“Coi nostri enologi selezioniamo ogni anno basi spumante con tutte le tipologie di vitigni autoctoni, la nostra sfida è proprio questa e perciò siamo felici della nascita del marchio collettivo Trabocco”, dice Angelucci.

“La nostra prima spumantizzazione metodo classico è del 2004”, ricorda **Carlo Di Campi Finore** del consiglio d'amministrazione di Legonziano, “coi primi risultati abbiamo continuato negli anni successivi, nel 2010 è stata introdotta la Doc Abruzzo spumante e da allora abbiamo tutte le annate. Nel 2012 abbiamo iniziato anche con il metodo Martinotti”.

“Tutte le uve utilizzate per lo spumante Trabocco provengono da vigneti selezionati, che devono rappresentare elevati standard qualitativi, sia di terroir che di caratteristiche chimiche e organolettiche”, spiega **Nicola De Luca**, agronomo di Legonziano.

Tra i vitigni utilizzati c'è il Montonico, su cui pone l'accento l'enologa **Federica D'Amato**: “Si



presta particolarmente alla spumantizzazione col metodo italiano perché conserva i suoi aromi primari e la sua caratteristica acidula in modo molto spiccato”.

***Attività realizzata con il contributo del Masaf, ai sensi del decreto direttoriale n. 553922 del 28 ottobre 2022
(cfr. par. 3.3 dell'allegato D al d.d. 302355 del 7 luglio 2022)***