

Spumante Trabocco Abruzzo Doc, i consigli di Legonziano per il brindisi di fine anno

28 Dicembre 2023

di Redazione



LANCIANO – Nato nel 2022, è quest’anno che il marchio collettivo Trabocco, che identifica gli spumanti Abruzzo Doc prodotti interamente in regione dalla vigna alla bottiglia, con metodo italiano ed esclusivamente da vitigni autoctoni, ha vissuto il suo primo momento di gloria incontrando il favore di critica e mercato.

“L’obiettivo è quello di valorizzare i vitigni del nostro territorio”, dice **Simona Nicolini**, di Eredi Legonziano, l’unica azienda che insieme a Vin.co, Citra e Casal Thaulero sta per ora utilizzando il marchio, “anche la presa di spuma avviene all’interno della regione Abruzzo”.

“Legonziano si è sempre distinta per la produzione di spumanti interamente in Abruzzo”, ricorda, “quindi non poteva non essere parte di questo progetto che privilegia i vitigni autoctoni. La nostra linea è composta da quattro prodotti, pecorino, passerina, montonico e montepulciano per il rosè”.

“Un suggerimento per il brindisi delle feste? Se è iniziale preferiamo un prodotto secco”, dice, “mentre in chiusura, con il dolce dobbiamo ricordare che l’abbinamento è per concordanza quindi dovremmo preferire uno spumante con un residuo zuccherino più elevato, quindi un extra dry come il nostro pecorino o la nostra passerina”.

pubbliredazionale