



VITICOLTORI LENZA **GABRY** 2017

IGP COLLI DI SALERNO
AGLIANICO ROSATO FRIZZANTE
PÉT-NAT METODO ANCESTRALE
SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Produttore: Viticoltori Lenza

Nome vino: GABRY

Annata: 2017

Denominazione: IGT COLLI DI SALERNO AGLIANICO ROSATO FRIZZANTE SECCO

Varietà: Aglianico 100%

Località: Macchia di Montecorvino Rovella (SA)

Estensione vigneto: 5,49 ettari

Altitudine: 133 metri s.l.m.

Disposizione vigneto: falso piano con orientamento dei filari NE-SO

Suolo: limoso fine, debolmente alcalino, calcio-magnesiaco, ferritico, manganitico.

Caratteristiche geomorfologiche e pedologiche del territorio dei Picentini:

Nell'area confinante con la provincia di Avellino, in prosecuzione del gruppo del Terminio, spiccano i Monti Picentini, la cui influenza raggiunge l'alta valle del Sele. Ad un complesso scistoso-calcareo-dolomitico, che costituisce la parte più antica nella costituzione di tale area, segue una formazione dolomitica-calcareo.



Densità d'impianto: 3333 piante/ettaro

Potatura: guyot

Produzione: 70 Ql/Ha

Tipo ed epoca di vendemmia: manuale, 8 e 9 settembre

Vinificazione in totale assenza di solforosa: diraspapigiatura; pressatura soffice; decantazione statica e sfecciatura mosto; lenta fermentazione alcolica per tre mesi in acciaio.

Elaborazione: proseguo della fermentazione in bottiglia

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Resa uva/vino: 56%

Bottiglie prodotte: 2.450

DATI ANALITICI

Alcol svolto: 12,50% vol

Zuccheri residui: 1,9 g/l

Pressione: 2,5 bar a 20°C

Acidità totale: 6,96 g/l

Acidità volatile: 0,58 g/l

Acido malico: 0,76 g/l

Acido lattico: 0,21 g/l

Anidride solforosa totale: <10 mg/l

limite legale per cui si è obbligati a riportare in etichetta "contiene solfiti":
10 mg/l

limite legale per il vino rosato secco: 200 mg/l

La presenza di fondo rappresenta il residuo di lievito che ha svolto la fermentazione in bottiglia e ha generato la pressione.

Il metodo non prevede sboccatura.

NOTE DEGUSTATIVE

Gabry è un vino da pic nic, beverino e divertente, un vino rosato frizzante prodotto dalla vinificazione in purezza da uve Aglianico. La rifermentazione in bottiglia è ottenuta grazie al metodo ancestrale e senza l'aggiunta di solfiti. Il risultato finale, è un rosato guizzante, fresco e succoso, caratterizzato da profumi di frutta fresca, dalla fragola al lampone. All'assaggio si lascia bere con facilità, detergere il palato e si muove in modo agile ad ogni sorso.
