



## VITICOLTORI LENZA **GABRY** 2018 IGP COLLI DI SALERNO AGLIANICO ROSATO FRIZZANTE PÉT-NAT METODO ANCESTRALE

---

**Produttore:** Viticoltori Lenza

**Nome vino:** GABRY

**Annata:** 2018

**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.

---



Selezione Vini da non perdere  
Guida Vini Buoni D'Italia 2020

*Robert Parker*  
WINE ADVOCATE

**85**

**2018 Viticoltori Lenza Aglianico Rosato  
Frizzante Pét-Nat Gabry**

The 2018 Aglianico Rosato Frizzante Pét-Nat Gabry is made in the pétillant naturel, or pét-nat, method, a so-called "natural" sparkling winemaking process with its roots in France. This wine opens to a mildly saturated raspberry color and aromas that suggest some minor levels of volatile acidity. You'll pick up notes of apple skin, blood orange and bitter almond. This is a very simple expression in terms of mouthfeel, with a subtle play between sweetness and sourness. Only 3,500 bottles were made.

- Monica Lerner (October, 2019)

Copyright 2019, The Wine Advocate, Inc. - Reprinted with permission

**Densità d'impianto:** 3333 piante/ettaro

**Potatura:** guyot

**Produzione:** 70 Ql/Ha

**Tipo ed epoca di vendemmia:** manuale, 1 settembre 2018

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

**Elaborazione:** prosegno della fermentazione in bottiglia

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia

**Resa uva/vino:** 56%

**Bottiglie prodotte:** 2.800

## DATI ANALITICI

**Alcol svolto:** 12,42% vol

**Zuccheri residui:** 0 g/l

**Pressione:** 1,0 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:** 45 mg/l

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

*Vino non filtrato: 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 mediante la metodica ancestrale. 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, deterge il palato e si muove in modo agile ad ogni sorso.



Associazione Italiana  
Sommelier  
Campania



"Tre Cornetti"

Guida Catalogo

Aziende Campane 2020

AZIENDE AGRICOLE DOTT. VALENTINO LENZA

VIA LAGO DI CAREZZA SNC  
84098 PONTECAGNANO FAIANO (SA) IT

CF LN2VNT49A11H703V  
P.IVA 01762740650

TEL./FAX +39 089 3866086  
MOB. +39 336 566525

INFO@VITICOLTORILENZA.IT  
WWW.VITICOLTORILENZA.IT