



VITICOLTORI LENZA **GABRY 2020**

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

Aziende Agricole Dott. Valentino Lenza - Viticoltori Lenza
Via Lago di Carezza - Pontecagnano Faiano - Salerno - Campania - Italia

Nome del vino: GABRY

Annata: 2020

Denominazione: IGP COLLI DI SALERNO ROSATO FRIZZANTE

Vitigno: Piediroso 100%

Posizione del vigneto e geolocalizzazione : Montecorvino Rovella (Salerno - Campania - Italia) - 40.65255 - 14.97684

Estensione vigneto: 1,00 ha

Altitudine: 133 metri sul mare

Disposizione del vigneto: falsopiano con orientamento dei Nord-Est Sud-Ovest

Suolo: limoso fine, debolmente alcalino, calcio-magnesio, 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 la sottostante pianura di Paestum. Ad un complesso scistoso-calcareo-dolomitico, che costituisce la parte più antica nella costituzione di tale area, segue una formazione dolomitica-calcareo.



Densità di impianto: 3333 piante per ettaro

Sistema di allevamento: guyot

Produzione di uva per ettaro: 35 Ql/Ha

Tipologia e periodo della vendemmia: manuale; 28 Agosto 2020

Vinificazione: diraspatura, separazione del mosto fiore con leggerissima pressione, inizio fermentazione in vasche di acciaio e termine in bottiglia senza filtrazione (metodo ancestrale o pét-nat)

Imbottigliamento: 14 Ottobre 2020

Resa uva/vino: 50%

Bottiglie prodotte: 1.500

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 12,65% vol

Zuccheri residui: 0 g/l

Pressione: 2,5 bar a 20°C

Acidità totale: 6,38 g/l

Acidità volatile: 0,48 g/l

pH: 3.15

Anidride solforosa: minore di 10 mg/L

Vino non filtrato: la presenza di residui sul fondo è costituita dai lieviti residuanti a fine fermentazione. Il metodo non prevede sboccatura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Gabry è un vino da picnic! Prodotto dalla lavorazione in purezza di sole uve Piediroso provenienti dai vigneti di proprietà in località *Macchia* di Montecorvino Rovella. Lavorato secondo la metodica ancestrale, è un vino fresco e succoso, caratterizzato da aromi di frutta fresca, dalla fragola al lampone. Al palato è di facile beva, pulisce il palato e si muove facilmente ad ogni sorso. Abbinamenti consigliati: mozzarella di bufala campana, pizza; frittura.

Temperatura di servizio 4-6 gradi