

LOLLA

Terre d'Abruzzo Pecorino - IGP
Annata 2025 - litri 0,75 - **PRODOTTO** in ITALIA

Tenimenti
Gabriele Marascia



Terreno e forma d'allevamento

Uve Pecorino

Altimetria Da 100 a 250 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno Argilloso-Limoso

Giacitura ed esposizione Collinare, con vigneti esposti a Ovest e Sud-Ovest

Densità di impianto 1600 ceppi/ettaro

Resa per ettaro 140 q.

Forma di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, intorno alla prima settimana di Settembre

Vinificazione:

Le uve vengono raccolte a mano e pigiate sofficientemente; segue pressatura leggera

Macerazione:

Il mosto viene lasciato a contatto con le fecce per 7 gg, a bassa temperatura, per favorire la naturale diffusione degli aromi delle bucce

Temperatura della Fermentazione:

15 - 16°C

Fermentazione malolattica:

No

Affinamento:

In serbatoio, in presenza dei lieviti naturali

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **12,50% - 13% Vol.**

- Estratto Secco < **20 g/l**

- Acidità Totale **6,00 - 7,00 g/l**

- PH **3,25 - 3,35**

- Zuccheri Residui **4 - 5 g/l**

- Anidride Solforosa **Contiene Solfiti**

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino di media intensità, con sfumature verdoline

Profumo: profumo di frutta fresca, accompagnato da note speziate e sfumature di erbe aromatiche

Gusto: intenso, dotato di buona persistenza è fresco e sapido al palato; retrogusto ricco di sfumature speziate.

Modalità di Servizio

Temperatura ideale **8 - 10°C**

Ideale il connubio con antipasti e primi piatti di pesce, pescato di grossa taglia al forno e formaggi di media stagionatura.

Tenimenti Gabriele Marascia Azienda Agricola - Partita IVA **02820470694**

Via Colle Selva, snc - 66010 FARA FOLIORUM PETRI (CH) - ITALIA/EU

tel. +39 **335 83 83 310** - info@tenimentigabrielemarascia.it

www.tenimentigabrielemarascia.it