

LOLLA

Trebbiano D'Abruzzo Dop

Annata 2025 - litri 0,75 - PRODOTTO in ITALIA

Tenimenti
Gabriele Marascia



Terreno e forma d'allevamento

Uve Trebbiano

Altimetria Da 100 a 200 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno Argilloso-Limoso

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

Densità di impianto 1600 ceppi/ettaro

Resa per ettaro 140 q.

Forma di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, intorno alla metà di Settembre

Macerazione e Pressatura:

Le uve vengono pressate in maniera molto leggera, in presenza dei raspi, per favorire l'estrazione selettiva del mosto fiore.

Decantazione del mosto: a freddo per 24 - 48 ore.

Temperatura della Fermentazione:

La fermentazione viene condotta a 16 - 17°C per circa due settimane in recipienti d'acciaio.

Fermentazione Malolattica:

No

Affinamento:

In serbatoio, a bassa temperatura

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **12,00%** Vol.

- Estratto Secco **< 19 g/l**

- Acidità Totale **5,00 - 6,00 g/l**

- PH **3,30 - 3,40**

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

- Anidride Solforosa **Contiene Solfiti**

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino di media intensità

Profumo: profumo fresco e fruttato, delicato e gradevole

Gusto: buona consistenza, persistente, fresco al palato grazie ad una acidità bilanciata

Modalità di Servizio

Temperatura ideale **12°C**

Ideale abbinamento con i primi piatti a base di pesce, nonché con i piatti leggeri della tradizione mediterranea