



CASELLO 105

AGLIANICO DEL VULTURE | DOC

Tipologia
Vino Rosso

Denominazione
Aglianico del Vulture Doc

Vitigno
Aglianico del Vulture 100%
Prima annata prodotta
2003

Provenienza delle Uve
Vigna Ferrovia

Altitudine dei vigneti
500 m. s.lm

Sistema di allevamento
Cordone speronato bilaterale

Densità di impianti
3600 ceppi per ettaro

Caratteristiche del suolo
Lapilli Vulcanici e argille calcaree

Epoca di Vendemmia
Seconda decade di ottobre

Vinificazione
In acciaio con follature e rimontaggi quotidiani ed una media macerazione delle bucce.

Affinamento
12 mesi in anfore Tava per il 50% della massa, la restante in acciaio. Successivo affinamento in bottiglia per altri 12 mesi

Materiale delle vasche di fermentazione
Acciaio Inox

Temperatura di fermentazione
23-26 °C

CASELLO 105

AGLIANICO DEL VULTURE | DOC

Description
Red wine

Appellation
Aglianico del Vulture Doc

Grape
Aglianico del Vulture 100%

First harvest
2003

Vineyard
Vigna Ferrovia

Vineyards' altitude
500 m. a.s.l.

Training system
Bilateral cordon spur

Plant density
3600 vines per hectare

Soil description
Volcanic ash lapilli and chalk clays

Harvest
Second decade of October

Winemaking
In stainless steel tanks with daily pumping over and batonnage and medium maceration on skins.

Refining
12 months in Tava amphorae for 50% of the mass, the remainder in steel. Subsequent refinement in the bottle for another 12 months

Tanks
Stainless steel

Fermentation temperature
23-26 °C



Tenuta i Gelsi S.r.l.s.

C.da Paduli Monticchio Bagni
85028 Rionero in Vulture (PZ)
BASILICATA | ITALY

Tel +39 0972 080289 | Fax +39 0972 080288
info@tenutaigelsi.com | www.tenutaigelsi.com

