



## CINQUE CERRI

BIANCO BRUT | VINO SPUMANTE METODO CLASSICO

Vitigno  
Aglianico del Vulture  
Altitudine  
500 metri slm  
Sistema di allevamento  
Spalliera  
Resa  
70ql./ha  
Vendemmia  
Fine settembre  
Raccolta  
Manuale  
Caratteristiche del suolo  
Argilloso calcareo con  
ceneri vulcaniche  
Densità dell'impianto  
3000 ceppi per ettaro  
Gradazione alcolica  
12% Vol.

Zuccheri  
8 G/l  
Acidità totale  
7,5 G/l  
Ph  
3,00  
Temp. di rifermentazione  
15°C  
Vinificazione  
Pressatura soffice dei grappoli  
interi, decantazione statica del  
mosto, fermentazione a  
temperatura controllata con lieviti  
selezionati  
Maturazione e affinamento  
Affinamento e sosta su fecce  
nobili per almeno 4 mesi  
periodicamente rimontate

Dégorgement  
In bottiglia per almeno 12 mesi  
di permanenza sui lieviti.  
Descrizione organolettica  
Colore giallo tenue con riflessi  
verdognoli, perlage fine e  
persistente. Profumi intensi di  
crosta di pane fresco, floreale,  
fruttato con sensazione minerali  
e mentolate. Al palato  
voluminoso ma nello stesso  
tempo morbido e fresco, con  
bollicine fini e persistenti  
Abbinamenti consigliati  
Pesce crudo, primi con frutti di  
mare e crostacei o zuppe di  
pesce  
Temp. di servizio  
8°C

## CINQUE CERRI

WHITE BRUT | SPARKLING WINE CLASSIC METHOD

Grape variety  
Aglianico del Vulture  
Altitude of the vineyards  
500mts. a.s.l.  
Cultivation system  
Espalier  
Yield  
70ql./ht.  
Harvest  
Until September  
Harvesting  
By hand  
Soil characteristics  
Calcareous clay with  
volcanic ash  
Density of implants  
3000 grapevine  
per hectare

Alcohol content  
12% vol.  
Sugars  
8 gr./lt.  
Total acidity content  
7,5 gr./lt.  
Ph  
3,00  
Temperature of fermentation  
15°C  
Vinification  
Soft pressing of the whole  
clusters, settling of must,  
fermentation at controlled  
temperature with selected yeasts  
Maturation and refinement  
Refining and stop on noble  
lees for at least four months  
periodically refit

Dégorgement  
In the bottle for at least 12  
months permanence on yeasts  
Organoleptic description  
Light yellow color with greenish  
reflections, fine and persistent  
perlage. Intense bouquet of  
fresh bread crust, floral, fruity  
with mineral sensation and  
mentholated. To the palate  
voluminous but at the same  
time soft and fresh, with  
bubbles gentle and persistent  
Serving suggestions  
Raw fish, pasta with seafood  
and shellfish or fish soups  
Service temperature  
8°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

