



**TENUTA
I GELSI**



GELSO BIANCO

BASILICATA | IGP

Tipologia

Vino Bianco

Denominazione

Basilicata IGP

Vitigno

Malvasia 100%

Prima annata prodotta

2003

Provenienza delle Uve

Monticchio Bagni - Rionero in Vulture (PZ)

Altitudine dei vigneti

450 m. s.lm

Sistema di allevamento

Controspalliera - Guyot

Densità di impianti

3600 ceppi per ettaro

Caratteristiche del suolo

Lapilli Vulcanici e argille calcaree

Epoca di Vendemmia

Seconda settimana di Settembre

Vinificazione

Diraspapigiatura, pressatura soffice,

decantazione statica del mosto e

inoculo con lieviti selezionati sul

limpido. Fermentazione ed affinamento

in acciaio.

Materiale delle vasche di fermentazione

Acciaio Inox

Temperatura di fermentazione

16 °C

GELSO BIANCO

BASILICATA | IGP

Description

White wine

Appellation

Basilicata IGP

Grape

Malvasia 100%

First harvest

2003

Vineyard

Monticchio Bagni - Rionero in Vulture (PZ)

Vineyards' altitude

450 m. a.s.l.

Training system

Shoulder - Guyot

Plant density

3600 vines per hectare

Soil description

Volcanic ash lapilli and chalk clays

Harvest

Second week of September

Winemaking

Whole bunches, softly pressed; static

decantation of the must and addition of
selected yeasts on clear must. Fermenta-
tion and refining in stainless steel tanks.

Tanks

Stainless steel

Fermentation temperature

16 °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

