



**TENUTA
I GELSI**



GELSO ROSA

BASILICATA | IGP

Tipologia

Vino Rosato

Denominazione

Basilicata IGP

Vitigno

Aglianico del Vulture 100%

Prima annata prodotta

2003

Provenienza delle Uve

Vigna Tenuta i Gelsi

Altitudine dei vigneti

450 m. slm

Sistema di allevamento

Controspalliera - Cordone speronato

bilaterale

Densità di impianti

3600 ceppi per ettaro

Caratteristiche del suolo

Lapilli Vulcanici e argille calcaree

Epoca di Vendemmia

Prima settimana di ottobre

Vinificazione

Decantazione statica del mosto dopo diraspapigiatura, macerazione e pressatura soffice; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio.

Materiale delle vasche di fermentazione
Acciaio Inox

Temperatura di fermentazione
16°C

GELSO ROSA

BASILICATA | IGP

Description

Rosè wine

Appellation

Basilicata IGP

Grape

Aglianico del Vulture 100%

First harvest

2003

Vineyard

Vigna Tenuta i Gelsi

Vineyards' altitude

450 m. a.s.l.

Training system

Shoulder - bilateral cordon spur

Plant density

3600 vines per hectare

Soil description

Volcanic ash lapilli and chalk clays

Harvest

Last week of October

Winemaking

Maceration, stemming and soft press of grapes; static decantation of must and inoculum of selected yeasts on clear must. Fermentation 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

