



TENUTA
I GELSI



GELSO ROSSO

BASILICATA | IGP

Tipologia

Vino Rosso

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

Cordone speronato bilaterale

Densità di impianti

3600 ceppi per ettaro

Caratteristiche del suolo

Lapilli Vulcanici e argille calcaree

Epoca di Vendemmia

Ottobre

Vinificazione

In acciaio con rimontaggi quotidiani e macerazione delle bucce di una settimana circa.

Affinamento

Dopo la svinatura il vino resta in acciaio a contatto con le fecce fini per 6 mesi.

Materiale delle vasche di fermentazione
Acciaio Inox

Temperatura di fermentazione

23 - 26 °C

GELSO ROSSO

BASILICATA | IGP

Description

Red 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

Bilateral cordon spur

Plant density

3600 vines per hectare

Soil description

Volcanic ash lapilli and chalk clays

Harvest

October

Winemaking

In stainless steel tanks with daily batonnage and maceration on skins for about one week.

Refining

After racking the wine, it refines on lees in stainless steel tanks for six 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

