



## 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 e 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 and 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

