



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.l.m

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

