



GELSO ROSA

BASILICATA | IGP

Tipologia
Vino Rosato

Denominazione
Basilicata IGP

Vitigno
Aglionico 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
Aglionico 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

