



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

