



GELSO ROSSO

BASILICATA - Indicazione Geografica Protetta

Tipologia
Vino Rosso

Denominazione
Basilicata Igt

Vitigno
Aglianico 100%

Prima annata prodotta
2003

Provenienza delle Uve
Monticchio Bagni - Rionero in Vulture (PZ)

Altitudine dei vigneti
400/450 m. s.lm

Sistema di allevamento
Cordone speronato bilaterale

Densità di impianti
3500 - 4500 ceppi per ettaro

Caratteristiche del suolo
Lapilli Vulcanici e argille calcaree

Epoca di Vendemmia
Ultima settimana di 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
25 - 28 °C

GELSO ROSSO

BASILICATA - Indicazione Geografica Protetta

Description
Red wine

Appellation
Basilicata Igt

Grape
Aglianico 100%

First harvest
2003

Vineyard
Monticchio Bagni - Rionero in Vulture (PZ)

Vineyards' altitude
400/450 m. a.s.l.

Training system
Bilateral cordon spur

Plant density
3500 - 4500 vines per hectare

Soil description
Volcanic ash lapilli and chalk clays

Harvest
Last week of 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
25-28°C



Azienda Agricola Ofanto Srl

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