



TENUTA I GELSI



MUNTICCH

BIANCO BRUT | VINO SPUMANTE

Vitigno Malvasia	Acidità totale 6.0 G/l	Presa di spuma Metodo Charmat in autoclave con frequenti agitazioni favorendo la cessione di sostanze nobili da parte dei lieviti
Altitudine 450 Metri Slm	Ph 3.20	Descrizione organolettica Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. al naso rivela un delicato sentore di agrumi e frutta gialla. perlage fine e persistente. al palato morbido e fresco
Sistema di allevamento Spalliera / Guyot	Temp. di rifermentazione 15°C	Temp. di servizio 8°C
Resa 80ql./ha	Vinificazione Spremitura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati	
Vendemmia Settembre	Maturazione e affinamento Affinamento e sosta su fecce nobili per almeno tre mesi	
Raccolta Manuale		
Gradazione alcolica 12% Vol.		
Zuccheri 9 G/l		

MUNTICCH

WHITE BRUT | SPARKLING WINE

Grape (grape variety) Malvasia 100%	Total acidity 6.0 G/l	Metodo Charmat
Altitude 450 Meters over sea level	Ph 3.20	Organoleptic description Straw yellow with greenish hues. The nose reveals a delicate hint of citrus and yellow fruit. Perlage Fine and persistent. Soft on the palate and fresh
Cultivation system Trellis, Guyot	Re-fermentation temperature 15°C	Service temperature 8°C
Yield 80ql./ hectare	Vinification Soft pressing, Static decantation of the must, temperature controlled fermentation with selected yeasts	
Harvest September	Maturation and refining Finning and stopping on noble lees for at least three months	
Harvest By Hand		
Alcohol content 12% Vol.		
Sugars 9 G/l		



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

