



TENUTA
I GELSI



GELSO BIANCO BASILICATA | IGP

Tipologia
Vino Bianco

Denominazione
Basilicata IGP

Vitigno
Malvasia 100%

Prima annata prodotta
2023

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

Altitudine dei vigneti
450 m. slm

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
Diraspigiatura, 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
2023

Vineyard
Monticchio Bagni - Rionero in
Vulture (PZ)

Vineyards' altitude
450 mts. slm

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.
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 08 02 89

info@tenutaigelsi.com | tenutaigelsi@pec.it

www.tenutaigelsi.com

