



TENUTA
I GELSI



GELSO ROSA BASILICATA | IGP

Tipologia
Vino Rosato

Denominazione
Basilicata IGP

Vitigno
Aglianico del Vulture 100%

Prima annata prodotta
2023

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
Aglianico del Vulture 100%

First harvest
2023

Vineyard
Vigna Tenuta i Gelsi

Vineyards' altitude
450 mts. 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 08 02 89

info@tenutaigelsi.com | tenutaigelsi@pec.it

www.tenutaigelsi.com

