



TENUTA
I GELSI



GELSO ROSSO BASILICATA | IGP

Tipologia
Vino Rosso

Denominazione
Basilicata IGP

Vitigno
Aglanico del Vulture 100%

Prima annata prodotta
2023

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
Argilloso e arenareo con livelli
di calcari e marne

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
Aglanico del Vulture 100%

First harvest
2023

Vineyard
Vigna Tenuta i Gelsi

Vineyards' altitude
450 mts. 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 08 02 89

info@tenutaigelsi.com | tenutaigelsi@pec.it

www.tenutaigelsi.com

