



ROSATO BRUT

Vino Spumante

Vitigno
Aglianico Del Vulture

Altitudine
450 Metri Slm

Sistema di allevamento
Spalliera / Guyot

Resa
70qL/ha

Vendemmia
Inizio Ottobre

Raccolta
Manuale

Gradazione alcolica
12% Vol.

Zuccheri
9 G/l

Acidità totale
6.0 G/l

Ph
3.25

Temp. di rifermentazione
15 °c

Vinificazione
Spremitura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Maturazione e affinamento
Affinamento e sosta su fecce nobili per almeno tre mesi

Presa di spuma:
Metodo Charmat

Descrizione organolettica
Colore rosa salmone con perlage fine e persistente. all'olfatto floreale, fruttato con note predominanti di fragola e crema. al palato fresco con una buona sapidità. consigliato per aperitivi e dessert di frutta.

Temp. di servizio
7-8°c.

ROSATO BRUT

Vino Spumante

Grape (grape variety)
Aglianico Del Vulture

Altitude
450 Meters over sea level

Cultivation system
Trellis, Guyot

Yield
70qL./ hectare

Harvest
Beginning of October

Harvest
By Hand

Alcohol content
12% Vol.

Sugars
9 G/l

Total acidity
6.0 G/l

Ph
3.25

Re-fermentation temperature
15 °c

Vinification
Soft pressing, Static decantation of the must, temperature controlled fermentation with selected yeasts

Maturation and refining
Fining and stopping on noble lees for at least three months

Metodo Charmat

Organoleptic description
Pink salmon, with fine perlage and persistent, fruity with predominant notes of strawberry and cream. Fresh on the palate with a good sapidity. Recommended for aperitifs and fruit desserts

Service temperature
7-8°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