



GELSO BIANCO

BASILICATA - Indicazione Geografica Tipica

Tipologia
Vino Bianco

Denominazione
Basilicata Igt

Vitigno
Malvasia 100%

Prima annata prodotta
2003

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

Altitudine dei vigneti
400/450 m. s.lm

Sistema di allevamento
Controspalliera - Guyot

Densità di impianti

3500 - 4500 ceppi per ettaro

Caratteristiche del suolo

Lapilli Vulcanici e argille calcaree

Epoca di Vendemmia

Seconda settimana di Settembre

Vinificazione

Diraspapigiatura, 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 - Indicazione Geografica Tipica

Description
White wine

Appellation
Basilicata Igt

Grape
Malvasia 100%

First harvest
2003

Vineyard
Monticchio Bagni - Rionero in Vulture (PZ)

Vineyards' altitude
400/450 m. a.s.l.

Training system
Shoulder - Guyot

Plant density

3500 - 4500 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. Fermenta-

tion and refining in stainless steel tanks.

Tanks

Stainless steel

Fermentation temperature

16 °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