



TENUTA
I GELSI



CASELLO 105

AGLIANICO DEL VULTURE | DOC

Tipologia

Vino Rosso

Denominazione

Aglianico del Vulture Doc

Vitigno

Aglianico del Vulture 100%

Prima annata prodotta

2003

Provenienza delle Uve

Vigna Ferrovia

Altitudine dei vigneti

500 m. slm

Sistema di allevamento

Cordone speronato bilaterale

Densità di impianti

3600 ceppi per ettaro

Caratteristiche del suolo

Lapilli Vulcanici e argille calcaree

Epoca di Vendemmia

Seconda decade di ottobre

Vinificazione

In acciaio con follature e rimontaggi quotidiani ed una media macerazione delle bucce

Affinamento

12 mesi in anfore Tava e successivo affinamento in bottiglia per altri 12 mesi

Materiale delle vasche di fermentazione
Acciaio Inox

Temperatura di fermentazione

23-26 °C

CASELLO 105

AGLIANICO DEL VULTURE | DOC

Description

Red wine

Appellation

Aglianico del Vulture Doc

Grape

Aglianico del Vulture 100%

First harvest

2003

Vineyard

Vigna Ferrovia

Vineyards' altitude

500 m. a.s.l.

Training system

Bilateral cordon spur

Plant density

3600 vines per hectare

Soil description

Volcanic ash lapilli and chalk clays

Harvest

Second decade of October

Winemaking

In stainless steel tanks with daily pumping over and batonnage and medium maceration on skins

Refining

12 months in Tava amphorae and subsequent refinement in the bottle for another 12 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 080289 | Fax +39 0972 080288

info@tenutaigelsi.com | www.tenutaigelsi.com

