



TENUTA I GELSI

MUNTICCH

ROSÉ BRUT | VINO SPUMANTE

Vitigno Aglianico Del Vulture	Acidità totale 6.5 G/l	Presa di spuma Metodo Charmat
Altitudine 450 Metri Slm	Ph 3.10	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.
Sistema di allevamento Spalliera / Guyot	Temp. di rifermentazione 15°C	Temp. di servizio 7-8°C
Resa 80ql./ha	Vinificazione Spremitura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.	
Vendemmia Inizio Ottobre	Maturazione e affinamento Affinamento e sosta su fecce nobili per almeno tre mesi	
Raccolta Manuale		
Gradazione alcolica 12% Vol.		
Zuccheri 9 G/l		



MUNTICCH

ROSÉ BRUT | SPARKLING WINE

Grape (grape variety) Aglianico Del Vulture	Total acidity 6.5 G/l	Metodo Charmat
Altitude 450 Meters over sea level	Ph 3.10	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
Cultivation system Trellis, Guyot	Re-fermentation temperature 15°C	Service temperature 7-8°C
Yield 80ql./ hectare	Vinification Soft pressing, Static decantation of the must, temperature controlled fermentation with selected yeasts	
Harvest Beginning of October	Maturation and refining Fining and stopping on noble lees for at least three months	
Harvest By Hand		
Alcohol content 12% Vol.		
Sugars 9 G/l		



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

