



## GELSO ROSA

BASILICATA - Indicazione Geografica Tipica

Tipologia Vino Rosato	Densità di impianti 4500 ceppi per ettaro
Denominazione Basilicata Igt	Caratteristiche del suolo Lapilli Vulcanici e argille calcaree
Vitigno Aglanico 100%	Epoca di Vendemmia Prima settimana di Ottobre
Prima annata prodotta 2003	Vinificazione Decantazione statica del mosto dopo diraspapigiatura, macerazione e pressatura soffice; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio.
Provenienza delle Uve Monticchio Bagni - Rionero in Vulture (PZ)	Materiale delle vasche di fermentazione Acciaio Inox
Altitudine dei vigneti 400/450 m. s.lm	Temperatura di fermentazione 16-18 °C
Sistema di allevamento Controspalliera - Cordone speronato bilaterale	

## GELSO ROSA

BASILICATA - Indicazione Geografica Tipica

Description Rosè wine	Plant density 4500 vines per hectare
Appellation Basilicata Igt	Soil description Volcanic ash lapilli and chalk clays
Grape Aglanico 100%	Harvest Last week of October
First harvest 2003	Winemaking Maceration, stemming and soft press of grapes; static decantation of must and inoculum of selected yeasts on clear must. Fermentation and refining in stainless steel tanks.
Vineyard Monticchio Bagni - Rionero in Vulture (PZ)	Tanks Stainless steel
Vineyards' altitude 400/450 m. a.s.l.	Fermentation temperature 16 -18 °C
Training system Shoulder - bilateral cordon spur	



### 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