



ACQUISTATO IL

Gelso Rosso Basilicata IGT

2017



Svinando

Gelso Rosso, l'Aglianico ?fresh and easy?

Torniamo nella terra di Orazio per scoprire questa volta il lato più fresco e beverino dell'Aglianico, con il Gelso Rosso di Tenuta I Gelsi: delicati profumi fruttati e ricordi di erbe aromatiche introducono un sorso disteso, amichevole ad accomodante. Il vino giusto per una serata tra vecchi amici!

Dove il Vulture si affaccia sulle colline dell'Irpinia, tra l'altopiano calitrano e la Valle dell'Ofanto, abbiamo fatto una bellissima scoperta: Tenuta I Gelsi, nata nel 2003 da un'idea di Pasquale Bafunno e Ruggiero Potito, animati dal desiderio di valorizzare il patrimonio viticolo di famiglia. Nei 10 ettari di vigneto, ubicati a un'altitudine variabile tra i 400 e i 600 m s.l.m., la varietà principale è ovviamente l'aglianico, coltivato in tre diverse parcelle: 5 ettari piantati nel 2006, che circondano la cantina di Rionero in Vulture, 2 ettari di più recente impianto (2008), e un ettaro di vecchia vigna di circa quarant'anni. Infine 2 ettari di malvasia, la varietà a bacca bianca tradizionale dell'area vulturina. Il Gelso Rosso è un Aglianico in purezza vinificato unicamente in acciaio, al fine di valorizzarne il lato più fresco e fruttato: un vino di beva più facile e pronta rispetto ai rossi da invecchiamento ottenuti da questa varietà, come l'Aglianico del Vulture o il Taurasi. Il carattere nobile dell'Aglianico e le particolari caratteristiche del suolo vulturino consentono al Gelso Rosso, dopo 4 anni, di presentarsi come un vino al top della forma, freschissimo e di ottima beva, pronto per essere sbicchierato rigorosamente in compagnia di un esercito di amici!

La Vigna	
Terreno	Lapilli vulcanici e argille calcaree
Esposizione	Sud, 400-450 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato bilaterale
Densità imp.	3.500-4.500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Basilicata
Uve	Aglianico 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Oggi è al top
Abbinamento	Antipasti, salumi, formaggi, primi piatti, secondi di carne
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a 25-28° con rimontaggi quotidiani e macerazione delle bucce di una settimana circa. Affinamento: Dopo la svinatura il vino resta in acciaio a contatto con le fecce fini per 6 mesi
Sensazioni	Colore rosso rubino leggero; al naso delicati profumi di frutta rossa fresca e ricordi di erbe aromatiche; bocca beverina, agile, con finale asciutto e di buona freschezza

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821