

Suinando y Ch

ACQUISTATO IL .....

## Gelso Rosso Basilicata IGT

## 2017

serata tra vecchi amici!

compagnia di un esercito di amici!

## Gelso Rosso, I?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





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

**II 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

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