



CINQUE CERRI

BIANCO BRUT | VINO SPUMANTE METODO CLASSICO

Vitigno
Aglianico del Vulture
Altitudine
500 metri slm
Sistema di allevamento
Spalliera
Resa
70ql./ha
Vendemmia
Fine settembre
Raccolta
Manuale
Caratteristiche del suolo
Argilloso calcareo con
ceneri vulcaniche
Densità dell'impianto
3000 ceppi per ettaro
Gradazione alcolica
12% Vol.

Zuccheri
8 G/l
Acidità totale
7,5 G/l
Ph
3,00
Temp. di rifermentazione
15°C
Vinificazione
Pressatura soffice dei grappoli
interi, decantazione statica del
mosto, fermentazione a
temperatura controllata con lieviti
selezionati
Maturazione e affinamento
Affinamento e sosta su fecce
nobili per almeno 4 mesi
periodicamente rimontate

Dégorgement
In bottiglia per almeno 12 mesi
di permanenza sui lieviti.
Descrizione organolettica
Colore giallo tenue con riflessi
verdognoli, perlage fine e
persistente. Profumi intensi di
crosta di pane fresco, floreale,
fruttato con sensazione minerali
e mentolate. Al palato
voluminoso ma nello stesso
tempo morbido e fresco, con
bollicine fini e persistenti
Abbinamenti consigliati
Pesce crudo, primi con frutti di
mare e crostacei o zuppe di
pesce
Temp. di servizio
8°C

CINQUE CERRI

WHITE BRUT | SPARKLING WINE CLASSIC METHOD

Grape variety
Aglianico del Vulture
Altitude of the vineyards
500mts. a.s.l.
Cultivation system
Espalier
Yield
70ql./ht.
Harvest
Until September
Harvesting
By hand
Soil characteristics
Calcareous clay with
volcanic ash
Density of implants
3000 grapevine
per hectare

Alcohol content
12% vol.
Sugars
8 gr./lt.
Total acidity content
7,5 gr./lt.
Ph
3,00
Temperature of fermentation
15°C
Vinification
Soft pressing of the whole
clusters, settling of must,
fermentation at controlled
temperature with selected yeasts
Maturation and refinement
Refining and stop on noble
lees for at least four months
periodically refit

Dégorgement
In the bottle for at least 12
months permanence on yeasts
Organoleptic description
Light yellow color with greenish
reflections, fine and persistent
perlage. Intense bouquet of
fresh bread crust, floral, fruity
with mineral sensation and
mentholated. To the palate
voluminous but at the same
time soft and fresh, with
bubbles gentle and persistent
Serving suggestions
Raw fish, pasta with seafood
and shellfish or fish soups
Service temperature
8°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

