



CALATURI

AGLIANICO DEL VULTURE | DOCG SUPERIORE RISERVA

Tipologia
Vino Rosso

Denominazione
Aglianico del Vulture DOCG
Superiore Riserva

Vitigno
Aglianico del Vulture 100%
Prima annata prodotta
2011

Provenienza delle Uve
C.da Calaturi - Valle dell'Ofanto

Altitudine dei vigneti
550 m. s.lm

Sistema di allevamento
Cordone speronato bilaterale

Densità di impianti
3000 ceppi per ettaro

Caratteristiche del suolo
Lapilli Vulcanici e argille calcaree

Epoca di Vendemmia
Fine ottobre

Vinificazione
In acciaio con follature e rimontaggi
quotidiani e lunga macerazione
delle bucce

Affinamento
In botti di rovere di slavonia da 50 hl
per 24 mesi ed altri 24 mesi di
affinamento in bottiglia

Materiale delle vasche di fermentazione
Acciaio Inox

Temperatura di fermentazione
25-28 °C

CALATURI

AGLIANICO DEL VULTURE | DOCG SUPERIORE RISERVA

Description
Red wine

Appellation
Aglianico del Vulture DOCG
Superiore Riserva

Grape
Aglianico del Vulture 100%
First harvest
2011

Vineyard
C.da Calaturi - Valle dell'Ofanto

Vineyards' altitude
550 m. a.s.l.

Training system
Bilateral cordon spur

Plant density
3000 vines per hectare

Soil description
Volcanic ash lapilli and chalk clays

Harvest
Until October

Winemaking
In stainless tank with punching down
and daily pumping over and a long
maceration on the skins

Refining
In Slavonian barrels oak of 50 hl for 24
months and further 24 months in bottle

Tanks
Stainless steel

Fermentation temperature
25-28 °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

