



IL GELSO

ROMAGNA | DOC | SANGIOVESE SUPERIORE

Questo vino è il risultato di una selezione di uve della Tenuta Del Gelso Tenuta Del Gelso, situata nel cuore di Bertinoro, una delle aree a più alta vocazione vinicola di tutta l'Emilia-Romagna.

VIGNETO

VITIGNO	SANGIOVESE 100%
VIGNETO	TENUTA DEL GELSO
SUOLO	ARGILLOSO - CALCAREO
Estensione del vigneto	10 Ha
Età delle piante	25 Anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	150 m slm
Densità di impianto	4000 Piante/Ha
Produzione media	1,5 Kg/Piante
Potatura	Cordone Speronato
Raccolto	2°-3° Decade di Settembre
	Tradizionale a mano

VINIFICAZIONE

MACERAZIONE A temperatura controllata approx 28 °C per 15/20 giorni.

FERMENTAZIONE In botti d'acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA In botti d'acciaio.

AFFINAMENTO Lunga macerazione e fermentazione a temperatura controllata con invecchiamento di 9-12 mesi nelle tradizionali botti slavoniane in rovere da 35 Hl., poi un ulteriore affinamento 6 mesi in serbatoi di acciaio, più 2-4 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE ANNUA Approx. 30,000 bottiglie.

NOTE ORAGNOLETTICHE

Con una buona beva si presenta di un color rosso rubino scarico e con i caratteristici sentori di ciliegia; bilanciato e ben strutturato con un intenso tannino e un lungo piacevole retrogusto.

ABBINAMENTI

Buono con tutti i piatti della tradizione italiana, pasta al sugo e affettati italiani.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C