



IL GELSO

ROMAGNA D.O.C. SANGIOVESE SUPERIORE

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione di uve provenienti dall'areale di produzione di Bertinoro, una delle zone viticole più vocate di tutta l'Emilia - Romagna.

VIGNETO

Varietà	Sangiovese
Vigneto	Areale di Bertinoro e Mercato Saraceno
Suoli	Argilloso - Calcarei, Sabbie plioceniche
Estensione del vigneto	ca 5 ha
Età delle piante	20 anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	150 m slm
Densità di impianto	4000 ceppi/ettaro
Produzione media	1,5 Kg/pianta
Potatura	Cordone Speronato e Guyot
Raccolta	II e III decade di Settembre, uva raccolta a mano



VINIFICAZIONE

Fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata di 26 °C per 15 giorni. Fermentazione malolattica svolta successivamente alla fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO

9-12 mesi in vasche di acciaio e cemento ed infine 2-4 mesi in bottiglia.

NOTE ORAGNOLETTICHE

Rosso rubino profondo, con caratteristici sentori di ciliegia mediterranea e frutti rossi; bilanciato, ben strutturato, ricco di tannini lascia un piacevole retrogusto.

ABBINAMENTI

Buono con tutte le portate principali tipiche della cucina italiana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

PRODUZIONE ANNUA 30.000 bottiglie



VINO BIOLOGICO