



TENUTA  
I GELSI



## MUNTICCH

BIANCO BRUT | VINO SPUMANTE

|   |  |
|---|--|
| Vitigno<br>Malvasia                         | Acidità totale<br>6.0 G/l  |
| Altitudine<br>450 m. s.l.m                  | Ph<br>3.20   |
| Sistema di allevamento<br>Spalliera / Guyot | Temp. di rifermentazione<br>15°C   |
| Resa<br>80 ql./ha                           | Vinificazione<br>Spremitura soffice,<br>decantazione statica del<br>mosto, fermentazione a<br>temperatura controllata con<br>lieviti selezionati |
| Vendemmia<br>Settembre                      | Maturazione e affinamento<br>Affinamento e sosta su fecce<br>nobili per almeno tre mesi  |
| Raccolta<br>Manuale                         |  |
| Gradazione alcolica<br>12% Vol.             |  |
| Zuccheri<br>9 G/l                           |  |

Presa di spuma  
Metodo Charmat in autoclave  
con frequenti agitazioni  
favorendo la cessione di  
sostanze nobili da parte  
dei lieviti

Descrizione organolettica  
Colore giallo paglierino con  
riflessi verdolini. Al naso rivela  
un delicato sentore di agrumi  
e frutta gialla. Perlage fine e  
persistente. Al palato morbido  
e fresco

Temp. di servizio  
8°C

## MUNTICCH

WHITE BRUT | SPARKLING WINE

|  |   |
|--|---|
| Grape (grape variety)<br>Malvasia 100% | Sugars<br>9 G/l   |
| Altitude<br>450 mts. a.s.l.            | Total acidity<br>6.0 G/l  |
| Cultivation system<br>Trellis, Guyot   | Ph<br>3.20  |
| Yield<br>80 ql./ hectare               | Re-fermentation<br>temperature<br>15°C  |
| Harvest<br>September                   | Vinification<br>Soft pressing, Static<br>decantation of the must,<br>temperature controlled<br>fermentation with selected<br>yeasts |
| Harvest<br>By Hand                     |   |
| Alcohol content<br>12% Vol.            |   |

Maturation and refining  
Fining and stopping on noble lees  
for at least three months

Foaming  
Charmat method in autoclave with  
frequent agitation favoring the  
release of noble substances  
by the yeasts

Organoleptic description  
Straw yellow with greenish hues.  
The nose reveals a delicate hint  
of citrus and yellow fruit. Perlage  
Fine and persistent. Soft on the  
palate and fresh

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 08 02 89

info@tenutaigelsi.com | tenutaigelsi@pec.it

www.tenutaigelsi.com

