



SCHEDA TECNICA

Rosato 604

Rosato IGT



Denominazione: Rosato Igt

Tipologia: Rosato

Uve di provenienza: Montepulciano d'Abruzzo 100% proveniente da un singolo vigneto coltivato su terreno a giacitura pianeggiante sull'altopiano nel comune di Ofena, che fa parte del foglio di mappa n° 32 particella n° 604 della Località Pie' della Grotta

Altitudine: 400 m slm

Età delle vigne: 30 anni

Sistema di allevamento: filare

Numero di ceppi per ettaro: 2500

Resa per ettaro: 60 ql/ha

Epoca di vendemmia: Inizio Ottobre

Vinificazione: pigia-diraspatura, pressatura soffice, decantazione statica naturale e lunga fermentazione spontanea a bassa temperatura in serbatoio di acciaio inox

Maturazione: sui lieviti in serbatoio di acciaio inox per almeno 3 mesi senza bâtonnage e successivo imbottigliamento senza filtrazione

Affinamento: in bottiglia per almeno 2 mesi

Prima annata prodotta: 2016

Bottiglie prodotte annualmente: 6.000

Direzione tecnica: Enologo Riccardo Brighigna

Gentile Vini

Agricola Gentile Vini Srl
67025 Ofena (Aq)
P.Iva 02025020666
Tel. 324.7822634

gentilevini@gmail.com
www.gentilevini.it



SCHEDA TECNICA

Rosso 605

Rosso IGT



Denominazione: Rosso Igt

Tipologia: Rosso

Uve di provenienza: Montepulciano 100%
provenienti da un singolo vigneto coltivato su terreno
a giacitura pianeggiante sull'altopiano nel comune di Ofena
che fa parte del foglio di mappa n° 32 particella n° 605
della Località Pie' della Grotta

Altitudine: 400 m slm

Età delle vigne: 40 anni

Sistema di allevamento: filare

Numero di ceppi per ettaro: 2500

Resa per ettaro: 50 ql/ha

Epoca di vendemmia: fine Ottobre

Vinificazione: macerazione a temperatura controllata
per almeno 20 giorni, svinatura con maturazione sulle fecce
per alcuni mesi e invecchiamento in botti di rovere per 24 mesi

Affinamento: in bottiglia per almeno 12 mesi

Prima annata prodotta: 2009

Bottiglie prodotte annualmente: 6.000

Direzione tecnica: Enologo Riccardo Brighigna

Gentile Vini

Agricola Gentile Vini Srl
67025 Ofena (Aq)
P.Iva 02025020666
Tel. 324.7822634

gentilevini@gmail.com
www.gentilevini.it



SCHEDA TECNICA

Pecorino 417

Pecorino IGT



Denominazione: Pecorino Igt

Tipologia: Bianco

Uve di provenienza: Pecorino 100%

proveniente da un singolo vigneto coltivato su terreno a giacitura pianeggiante sull'altopiano nel comune di Ofena, che fa parte del foglio di mappa n° 32 particella n° 417 della Località Pie' della Grotta

Altitudine: 400 m slm

Età delle vigne: 15 anni

Sistema di allevamento: filare

Numero di ceppi per ettaro: 4.000

Resa per ettaro: 50 ql/ha

Epoca di vendemmia: metà Settembre

Vinificazione: pigia-diraspatura, pressatura soffice, decantazione statica naturale e lunga fermentazione spontanea a bassa temperatura in serbatoio di acciaio inox

Maturazione: sui lieviti in serbatoio di acciaio inox per almeno 5 mesi senza bâtonnage e successivo imbottigliamento senza filtrazione

Affinamento: in bottiglia per almeno 3 mesi

Prima annata prodotta: 2015

Bottiglie prodotte annualmente: 4.500

Direzione tecnica: Enologo Riccardo Brighina

Gentile Vini

Agricola Gentile Vini Srl
67025 Ofena (Aq)
P.Iva 02025020666
Tel. 324.7822634

gentilevini@gmail.com
www.gentilevini.it



SCHEDA TECNICA

Bianco 564

Bianco IGT



Denominazione: Bianco Igt

Tipologia: Bianco

Uve di provenienza: Trebbiano 100%

proveniente da un singolo vigneto coltivato su terreno a giacitura pianeggiante sull'altopiano nel comune di Ofena, che fa parte del foglio di mappa n° 32 particella n° 564 della Località Pie' della Grotta

Altitudine: 400 m slm

Età delle vigne: 25 anni

Sistema di allevamento: filare

Numero di ceppi per ettaro: 2.500

Resa per ettaro: 50 ql/ha

Epoca di vendemmia: fine Settembre

Vinificazione: pigia-diraspatura, pressatura soffice, decantazione statica naturale e lunga fermentazione spontanea a bassa temperatura in serbatoio di acciaio inox

Maturazione: sui lieviti in serbatoio di acciaio inox per almeno 5 mesi senza bâtonnage e successivo imbottigliamento senza filtrazione

Affinamento: in bottiglia per almeno 3 mesi

Prima annata prodotta: 2022

Bottiglie prodotte annualmente: 2.700

Direzione tecnica: Enologo Riccardo Brighina

Gentile Vini

Agricola Gentile Vini Srl
67025 Ofena (Aq)
P.Iva 02025020666
Tel. 324.7822634

gentilevini@gmail.com
www.gentilevini.it