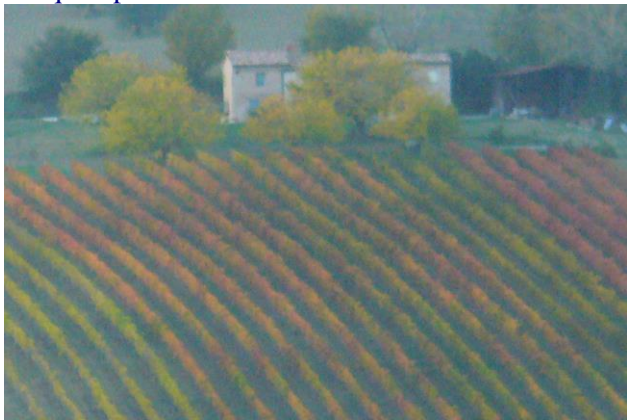


“Il Gelso Moro” di Silvia Giorgetti si trova nel Comune di Morro d’Alba, importante zona vitivinicola delle Marche vocata alla produzione di vini rossi prodotti con le principali varietà autoctone tra le quali, Lacrima, Montepulciano e Sangiovese. Non meno importante è la produzione di vini bianchi nei quali predomina il Verdicchio.



L’azienda nasce nel 2004 dalla passione per la terra e la natura maturata negli anni e supportata da un percorso di studi universitari e successivi approfondimenti.

Da subito è avviata con il metodo di coltivazione biologico credendo possibile coniugare qualità della produzione con rispetto dell’ambiente e della salute.

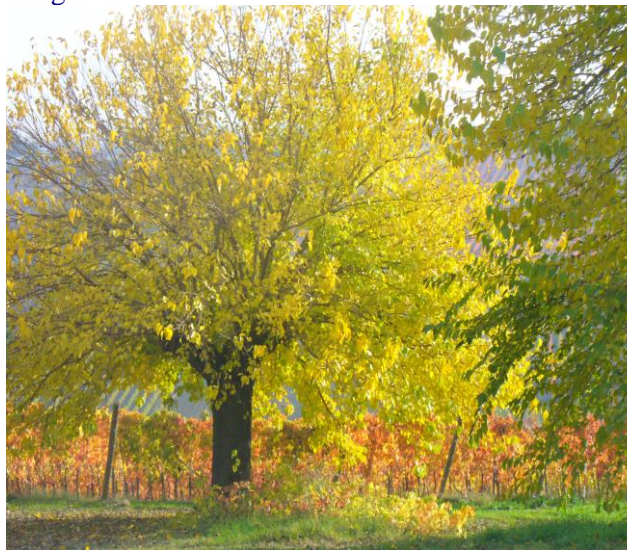


Nel 2005 viene impiantato il nuovo vigneto con le tre principali varietà a bacca rossa coltivate nel territorio di Morro d’Alba

Le viti sono allevate a guyot con una densità di 6000 ceppi/ha. L’esposizione del vigneto è sud-est.



Il terreno, argilloso-calcareo, non viene concimato ma nutrito con la pratica del sovescio e con la distribuzione di preparati biodinamici. Tutte le lavorazioni in vigna sono condotte direttamente ed artigianalmente senza l’ausilio di mezzi meccanici, relegati alla sola lavorazione del terreno.



Per la prevenzione delle malattie fitosanitarie si utilizzano i soli prodotti ammessi in agricoltura biologica, zolfo e rame, mentre il controllo delle erbe infestanti è ottenuto con la lavorazione meccanica del terreno e con lo sfalcio dell’erba. Nel mese di ottobre le uve vengono vendemmiate a mano dopo un’accurata selezione in vigna e poi vinificate presso una cantina di terzi.



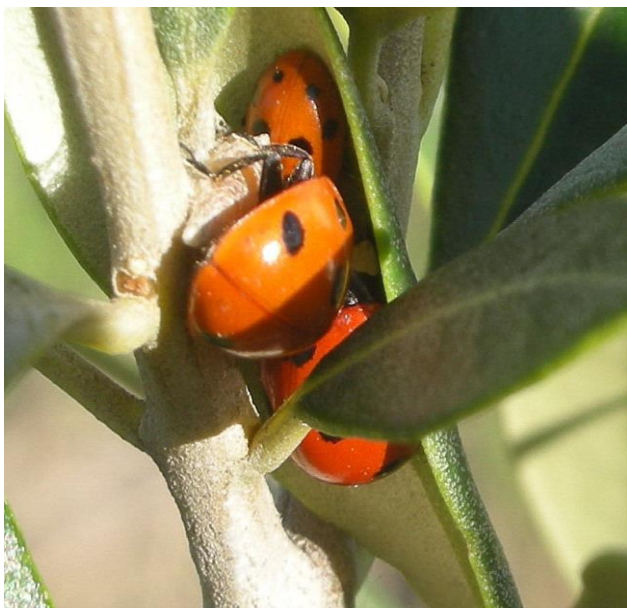
La vinificazione è orientata verso il rispetto del frutto e della sua naturale trasformazione, quindi fermentazione spontanea con lieviti presenti sulle bucce, uso limitato di metabisolfito ed esclusione di additivi chimici e sostanze correttive. La fermentazione avviene in vasche di cemento o tini di acciaio e la maturazione sempre in cemento, inox ed in piccola parte in legno. A questo segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

Il nostro vino “Gelsomoro”, la cui prima annata messa in commercio è la 2011, è un assemblaggio delle varietà coltivate, separatamente vinificate.

Oltre al vino viene prodotto “Gelsomoro” Olio Extra Vergine di Oliva Biologico polivarietale.

Nell’oliveto di 0,5 ha, costituito da circa 25 piante di oltre 50 anni e 110 impiantate nel 2008, vengono allevate le principali varietà locali tra le quali: Raggia, Leccino, Rosciola, Mignola e Carboncella.

Le olive vengono raccolte all’invaiaitura e frante a freddo nel giro di 24/48 ore. L’olio così ottenuto, dall’inteso profumo fruttato, viene confezionato nei formati 0,5, 1 e 5 litri.



Nel restante corpo aziendale trovano posto un piccolo frutteto familiare di antiche varietà di frutticole, ed un appezzamento di circa 3 ha destinato a seminativo nel quale vengono coltivati cereali, leguminose e semi oleosi.

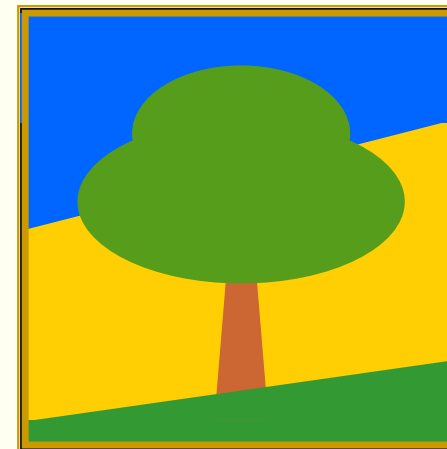
Farro, grano duro, cece o girasole sono coltivati rispettando la buona pratica della rotazione colturale.

I raccolti sono conferiti alla Cooperativa “la Terra e il Cielo”, alla quale l’azienda è associata.



“Il Gelso Moro” di Silvia Giorgetti
Contrada Fosso Roberti, 2
60030 Morro d’Alba (AN) - Italia
Azienda Certificata Biologica da CCPB
P.IVA 02174250429
Tel. +39073163240 - Cell. +393474362130
e-mail: silvia@ilgelsomoro.it
www.ilgelsomoro.it

Gelsomoro



**Marche Rosso
IGT**

**Olio Extra Vergine di Oliva
Biologico**