

DE'GAETA

Campania Aglianico IGT
VINTAGE 2016

Denominazione	Campania Aglianico IGT
Nome	DE'GAETA
Uve	100% Aglianico
Vigneto	Appezzamento in Montemarano (AV)
Esposizione	Est - Sud Est
Altimetria	690 mt s.l.m.
Suolo	Argilloso - Limoso con presenza moderata di calcare
Forma di allevamento	Guyot
Densità di Impianto	4.500 ceppi per ettaro
Resa ceppo	1,1 Kg/ceppo
Anno di Impianto	2009
Vendemmia	Manuale - fine ottobre-inizio novembre
Vinificazione	Macerazione lunga di 21 giorni
Affinamento	Acciaio 18 mesi
Alcool	13.22
Acidità	6.86
Zuccheri	0.7
Temperatura di servizio	18°C, stappare la bottiglia un'ora prima del consumo

Classification	Campania Aglianico IGT
Name	DE'GAETA
Grapevariety	100% Aglianico
Vineyard	Plot in Montemarano (AV)
Exposure	Est - South Est
Altitude	690 mt s.l.m.
Soil	Clayey - sandy with a moderate presence of limestone
Type of farming	Guyot
Planting density	4,500 vines per hectare
Year of Planting	2009
Yield per vine	1.1 Kg/vine
Harvest	Manual - end October-beginning November
Wine production	longmaceration of 21 days
Ageing	steel 18 months
Alcohol	13.22
Acidity	6.86
Sugar	0.7
Serving temperature	18°C, uncork bottle one hour prior to serving