

# DE'GAETA

Irpinia Campi Taurasini DOC  
VINTAGE 2014

<b>Denominazione</b>	Campo Taurasini DOC
<b>Nome</b>	DE'GAETA
<b>Uve</b>	100% Aglianico
<b>Vigneto</b>	Appezzamento in Castelvetere sul Calore (AV)
<b>Esposizione</b>	Est - Sud Est
<b>Altimetria</b>	490 mt s.l.m.
<b>Suolo</b>	Argilloso - Limoso con presenza moderata di calcare
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot
<b>Densità di Impianto</b>	4.500 ceppi per ettaro
<b>Resa ceppo</b>	1,1 Kg/ceppo
<b>Anno di Impianto</b>	2009
<b>Vendemmia</b>	Manuale - fine ottobre-inizio novembre
<b>Vinificazione</b>	Macerazione lunga di 21 giorni
<b>Affinamento</b>	Acciaio 20 mesi
<b>Alcool</b>	14,5
<b>Acidità</b>	5.36
<b>Zuccheri</b>	1.4
<b>Temperatura di servizio</b>	18°C, stappare la bottiglia un'ora prima del consumo

<b>Classification</b>	Campi Taurasini DOC
<b>Name</b>	DE'GAETA
<b>Grapevariety</b>	100% Aglianico
<b>Vineyard</b>	Plot in Castelvetere sul Calore (AV)
<b>Exposure</b>	Est - South Est
<b>Altitude</b>	490 mt s.l.m.
<b>Soil</b>	Clayey - sandy with a moderate presence of limestone
<b>Type of farming</b>	Guyot
<b>Planting density</b>	4,500 vines per hectare
<b>Year of Planting</b>	2009
<b>Yield per vine</b>	1.1 Kg/vine
<b>Harvest</b>	Manual - end October-beginning November
<b>Wine production</b>	longmaceration of 21 days
<b>Ageing</b>	steel 20 months
<b>Alcohol</b>	14,5
<b>Acidity</b>	5.36
<b>Sugar</b>	1.4
<b>Serving temperature</b>	18°C, uncork bottle one hour prior to serving