

# DE'GAETA

Campania Rosato IGT

VINTAGE 2017

<b>Denominazione</b>	Campania Rosato IGT
<b>Nome</b>	DE'GAETA
<b>Uve</b>	100% Aglianico
<b>Vigneto</b>	Appezamento 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 settembre - inizio ottobre
<b>Vinificazione</b>	pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata
<b>Affinamento</b>	Acciaio 6-8 mesi
<b>Alcool</b>	13,5%
<b>Acidità</b>	7,2
<b>Zuccheri</b>	< 1
<b>Temperatura di servizio</b>	12° - 14°C

<b>Classification</b>	Campania Rosato IGT
<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>	clay-loam with a limited 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 of September-beginning of October
<b>Wine production</b>	soft pressing, fermentation in steel at controlled temperature
<b>Ageing</b>	6-8 months in steel
<b>Alcohol</b>	13,5 %
<b>Acidity</b>	7,2
<b>Sugar</b>	< 1
<b>Serving temperature</b>	12° - 14°C