

DE'GAETA

Vino Bianco
VINTAGE 2020

Denominazione	Vino Bianco da Uva Fiano Biologico
Nome	DE'GAETA
Uve	100% Fiano di Avellino
Vigneto	Appezamento in Manocalzati (AV)
Esposizione	Nord- Est
Altimetria	420 mt s.l.m.
Suolo	Argilloso
Forma di allevamento	A Spalliera
Densità di Impianto	3000 ceppi per ettaro
Resa ceppo	0,6 Kg/ceppo
Anno di Impianto	1996
Vendemmia	manuale in cassette da 15 kg - Prima decade di ottobre
Vinificazione	Macerazione e fermentazione di circa 21 giorni e poi svinato
Affinamento	Acciaio su feccia fine per circa 9 mesi - bottiglia
Alcool	13,0 % vol
Acidità	5,93 g/l
Zuccheri	1.0 g/l
Temperatura di servizio	13°C

Classification	Organic White wine
Name	DE'GAETA
Grapevariety	100% Fiano
Vineyard	Plot in Manocalzati (AV)
Exposure	Est - South Est
Altitude	Nord- Est
Soil	Clayey
Type of farming	Espalier
Planting density	3000 vines per hectare
Year of Planting	1996
Yield per vine	0.6 Kg/vine
Harvest	Manual in boxes of 1,5 kg; the first 10 days of October
Wine production	Maceration and fermentation for about 21 days and then racked off
Ageing	Steel on fine lees for about 9 months - bottle
Alcohol	13,0 % vol
Acidity	5,93 g/l
Sugar	1.0 g/l
Serving temperature	13°C