

# DE'GAETA

Vino Bianco  
VINTAGE 2020

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

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