

DE'GAETA

Taurasi DOCG
VINTAGE 2015

Denominazione	Taurasi DOCG
Nome	DE'GAETA - DUECAPE
Uve	100% Aglianico
Vigneto	Appezzamento in Castelvetere sul Calore (AV)
Esposizione	Est - Sud Est
Altimetria	490 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 24 mesi - Tonneux 500 litri 12 mesi
Alcool	13,36
Acidità	6.77
Zuccheri	0
Temperatura di servizio	18°C, stappare la bottiglia un'ora prima del consumo
Classification	Taurasi DOCG
Name	DE'GAETA - DUECAPE
Grapevariety	100% Aglianico
Vineyard	Plot in Castelvetere sul Calore (AV)
Exposure	Est - South Est
Altitude	490 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 24 months - 12 months in 500 Litre Oak Tonneaux.
Alcohol	13,36
Acidity	6.77
Sugar	0
Serving temperature	18°C, uncork bottle one hour prior to serving