

DE'GAETA

Campania Rosato IGT

VINTAGE 2018

Denominazione	Campania Rosato IGT
Nome	DE'GAETA
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 settembre - inizio ottobre
Vinificazione	pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Affinamento	Acciaio 6-8 mesi
Alcool	13%
Acidità	
Zuccheri	
Temperatura di servizio	12° - 14°C

Classification	Campania Rosato IGT
Name	DE'GAETA
Grapevariety	100% Aglianico
Vineyard	Plot in Castelvetere sul Calore (AV)
Exposure	Est - South Est
Altitude	490 mt s.l.m.
Soil	clay-loam with a limited 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 of September-beginning of October
Wine production	soft pressing, fermentation in steel at controlled temperature
Ageing	6-8 months in steel
Alcohol	13 %
Acidity	
Sugar	
Serving temperature	12° - 14°C