

DE'GAETA

Vino Bianco da Uva Fiano
VINTAGE 2018

Denominazione	Vino Bianco da Uva Fiano
Nome	DE'GAETA
Uve	100% Fiano
Vigneto	Appezzamento 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 15kg - Prima decade di ottobre
Vinificazione	Lavorazione delle uve diraspate e spostate in pressa per una pressatura soffice al riparo dall'ossigeno - fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Affinamento	Acciaio su fecce fini per 6 mesi - in bottiglia per 2 mesi
Alcool	13,0%
Acidità	7,2
Zuccheri	<1 g/l
Temperatura di servizio	12° C

Classification	White wine with Fiano grape variety
Name	DE'GAETA
Grapevariety	100%Fiano
Vineyard	Plot in Manocalzati (AV)
Exposure	North - East
Altitude	420 mt above sea level
Soil	Clay
Type of farming	Espalier
Planting density	3,000 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	Soft pressing, fermentation in steel at controlled temperature
Ageing	6 months on wine thin lees; 2 months in bottle
Alcohol	13%
Acidity	7,2
Sugar	<1 g/l
Service Temperature	12° C