

# DE'GAETA

Vino Bianco da Uva Fiano  
VINTAGE 2018

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

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