

offerta FISAR
-10%

CANTINA PETRILLO



GRECO DI TUFO D.O.C.G. ANNO 2011
Denominazione Origine Controllata Garantita
Uve: 100% Greco di Tufo.
Resa ettaro: 65 ql.
Concimazione: organica, con pratica del sovescio e interrimento delle erbe.
Lotta antiparassitaria: Agricoltura integrata con analisi del terreno.
Vendemmia: terza decade di ottobre.
Vinificazione: spremitura soffice, criomacerazione intensa, fermentazione controllata.
Grado alcolico: in media 13,5% vol.
Bouquet: strutturato, dal profumo deciso e prolungato con sentore di mandorla e albicocca.
Abbinamenti consigliati: antipasti e primi di pesce, grigliate di pesce, carni bianche. Ottimo come aperitiv

€ 8,20 75cl - € 4,50 37,5cl

SANTHE'

MARTINES

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.
Denominazione Origine Controllata Garantita
Uve: 100% Fiano di Avellino
Resa ettaro: 70 ql.

Concimazione: organica, con pratica del sovescio e interrimento delle erbe.
Lotta antiparassitaria: Agricoltura integrata con analisi del terreno.
Vendemmia: seconda decade di ottobre.
Vinificazione: spremitura soffice, criomacerazione intensa, fermentazione controllata.
Grado alcolico: in media 13,5% vol.
Bouquet: delicato e profumato, di lunga persistenza, con sentore di nocciola e mandarino.
Abbinamenti consigliati: ideale sui frutti di mare e raffinati secondi di pesce.

€ 8,50 75cl - € 4,50 37,5 cl



IRPINIA AGLIANICO
Denominazione Origine Controllata
Uve: 100% Aglianico Taurasi.
Resa ettaro: 75 ql.
Concimazione: organica, con pratica del sovescio e interrimento delle erbe.
Lotta antiparassitaria: Agricoltura integrata con analisi del terreno.
Vendemmia: fine di ottobre.
Vinificazione: spremitura soffice, criomacerazione intensa, fermentazione controllata.
Grado alcolico: in media 12,5% vol.
Bouquet: fresco e vellutato con profumi di frutti di bosco.
Abbinamenti consigliati: primi di pasta in salsa rossa, minestra maritata, carni rosse e selvaggina.

€ 5,60 75cl

TANINO

MASA'

IRPINIA GRECO D.O.C.
Denominazione Origine Controllata
Uve: 100% Greco di Tufo.
Resa ettaro: 75 ql.

Concimazione: organica, con pratica del sovescio e interrimento delle erbe.
Lotta antiparassitaria: Agricoltura integrata con analisi del terreno.
Vendemmia: prima decade di ottobre.
Vinificazione: spremitura soffice, criomacerazione intensa, fermentazione controllata.
Grado alcolico: in media 12,5 % vol.
Bouquet: intenso e persistente nei sentori di frutta, di agrumi e con lievi note di miele.
Abbinamenti consigliati: antipasti, formaggi freschi e di media stagionatura. Preparazione di cocktail.

€ 5,40 75cl



IRPINIA CAMPI TAURASINI
Denominazione Origine Controllata
Uve: 100% Aglianico Taurasi.
Resa ettaro: 65 ql.
Concimazione: organica, con pratica del sovescio e interrimento delle erbe.
Lotta antiparassitaria: Agricoltura integrata con analisi del terreno.
Vendemmia: primi di novembre.
Vinificazione: spremitura soffice, criomacerazione intensa, fermentazione controllata.
Affinamento in barriques: dieci mesi.
Grado alcolico: in media 13,5% vol.
Bouquet: soave profumo di invecchiamento con note di tabacco e liquirizia.
Abbinamenti consigliati: carni rosse alla griglia, cacciagione, arrostiti, preparazioni con tartufo e porcini, formaggi stagionati.

€ 8,70 75cl

ZI' TANO

DESIDERIO

TAURASI D.O.C.G.
Denominazione Origine Controllata Garantita
Uve: 100% Aglianico Taurasi.
Resa ettaro: 60 ql.

Concimazione: organica, con pratica del sovescio e interrimento delle erbe.
Lotta antiparassitaria: Agricoltura integrata con analisi del terreno.
Vendemmia: primi di novembre.
Vinificazione: spremitura soffice, criomacerazione intensa, fermentazione controllata.
Affinamento in barriques: dieci mesi.
Grado alcolico: in media 14% vol.
Bouquet: soave profumo di invecchiamento con note di tabacco e liquirizia.
Abbinamenti consigliati: carni rosse alla griglia, cacciagione, arrostiti, preparazioni con tartufo e porcini, formaggi stagionati.

€ 15,00 75cl



CANTINA PETRILLO

C/so Europa, 14 83030 Pietradefusi (AV) P.I. 02281160644

INFO 335 7598209 e-mail: petrillomaurizio@libero.it www.cantinapetrillo.it