

CANTINA
PETRILLO



MASÀ IRPINIA GRECO

Denominazione Origine Controllata

Uve: 100% Greco di Tufo.

Resa ettaro: 75 ql.

Concimazione: organica, con pratica del sovescio e
interramento 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.

Cantina Petrillo
Pietradefusi AV
ITALIA
Tel: +39.3357598209
Fax: +39.0825.962153
info@cantinapetrillo.it

