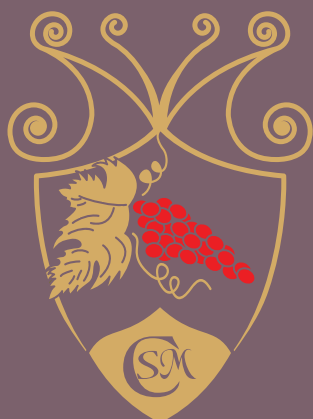


CANTINA
PETRILLO



ZÌ TANO

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, arrosti, preparazioni con tartufo e porcini, formaggi stagionati.

Cantina Petrillo
Pietradefusi AV
ITALIA
Tel: +39.3357598209
Fax: +39.0825.962159
info@cantinapetrillo.it

