

# PETILIA



**Denominazione:** Campania Igt GRECO Frizzante

**Vitigno:** Greco 100%

**Vigneti:** Altavilla Irpina

**Terreno:** Medio impasto Argilloso

**Esposizione:** Nord Est

**Altitudine:** 350 m s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Spalliera con potatura a guyot

**Densità di impianto:** 4000 ceppi per ettaro

**Età vigneto:** Circa 5 anni

**Resa per ettaro:** Circa 80 quintali

**Periodo di raccolta:** prima settimana di settembre

**Tecnica di vinificazione:** Metodo Ancestrale

Vino frizzante ottenuto da fermentazione naturale: il mosto viene imbottigliato prima della fine della fermentazione, permettendo ai lieviti di sviluppare spontaneamente le bollicine in bottiglia. Non filtrato, può presentare un leggero deposito che ne esalta autenticità e carattere

**Affinamento:** In bottiglia per tre – quattro settimane

**Colore:** Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati

**Profumo:** Fresco e floreale, sensazioni olfattive di fiori bianchi e gialli, frutta fresca e mela champagne

**Sapore:** Al gusto si ripropongono le stesse note espresse all'olfatto con grande freschezza e mineralità

**Abbinamenti:** Indicato come aperitivo e piatti di pesce delicati

**Gradazione Alcolica:** 12,5% Vol