



Viticoltori De Conciliis

www.viticoltorideconciliis.it



Donnaluna 2022

DOC Cilento Fiano



Vitigni: Fiano 100%

Vigna di origine: Destre, Perella (250 m slm)

Terreno: flich cilentano argilloso calcareo

Sistema di allevamento: guyot bilaterale

Piante per ettaro: 5.500

Resa per ettaro: 50 q

Anno d'impianto: 1998 Destre 2010 Perella

Periodo di vendemmia: prima decade di settembre

Tipo di raccolta: manuale

Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli interi seguita da decantazione statica del mosto; avvio della fermentazione in vasca d'acciaio

Affinamento con sosta del vino su fecce fini e batonnage periodici.

Alcol: 13%

Note degustative:

Colore paglierino dai riflessi verdi e dorati. Al naso dominano i profumi della macchia mediterranea, le note di tiglio e biancospino. Non mancano sentori di agrumi e frutta a polpa gialla. Al palato è pieno minerale e fresco, con piacevole persistenza. Ottimo per accompagnare piatti a base di verdure, pesce e crostacei.