



Viticoltori De Conciliis

[www.viticoltorideconciliis.it](http://www.viticoltorideconciliis.it)



# Perella 2019

DOC Cilento Fiano



**Vitigni:** Fiano

**Vigna di origine:** Perella

**Terreno:** flysch cilentano argilloso calcareo

**Sistema di allevamento:** guyot

**Piante per ettaro:** 5.500 Perella

**Anno di impianto:** 1998

**Periodo di raccolta uva:** 16 settembre

**Fermentazione:** lieviti naturali per 8 gg. con le bucce quindi pressa, tutto in vasche di acciaio termocondizionate

**Affinamento:** 6 mesi acciaio, 30% 9 mesi tonneau, 12 mesi bottiglia.

**Alcol:** 12,5%

## Note degustative:

Intenso e complesso, sentori di pera, pesca, camomilla e zagara. Fresco e di buona sapidità. Al palato pieno ed elegante. Sposa formaggi di media stagionatura, pesce al forno, risotti, gallinella all'acquapazza.