



Viticoltori De Conciliis

www.viticoltorideconciliis.it



Perella 2022

DOC Cilento Fiano



Vitigni: Fiano

Vigna di origine: Perella

Terreno: flich 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% per 9 mesi in tonneau, 12 mesi in 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.