

PERILLO



Michele Perillo



Esclusiva Italia

20.000
● 4,8 ha: Aglianico coda di cavallo
● 0,2 ha: Coda di volpe

2019	Aglianico Irpinia DOC	Rosso	Secco	aprile 2024; no scheda vino
2012	Taurasi DOCG	Rosso	Secco	
2011	Taurasi Riserva DOCG	Rosso	Secco	
2005	« Quindicianni » Taurasi Riserva DOCG	Rosso	Secco	quantità limitata
2021	Coda di Volpe Irpinia DOC	Bianco	Secco	fine maggio 2024
2020	Coda di Volpe Irpinia DOC	Bianco	Secco	quantità limitata

IL TEMPO LENTO DI UNA VOLTA

“Il mio incontro con i vini di Michele è stato segnato da un ammonimento: “Aprilo tassativamente due ore prima e scolmane un po’!” - Paolo de Cristofaro dixit. Aperto, il Taurasi 2005, regalato graziosamente da Raffaele del Franco, sembrava una roccia liquefatta, una lancia, severissimo, silenziosissimo; mi fido, attendo. Sulla tavola del ristorante, due ore esatte dopo, troviamo un vino quasi cordiale, impreziosito da tanto sottobosco, dolce, trasfigurato, invitante; e, stupiti del nostro stupore, la bottiglia evaporò, a traino di una beva trascinante, di lignaggio nobilissimo, quella dei grandi vini senza se e senza ma, tannino dolce, di nuovo, ed una quasi visibile acidità a dettare i tempi, perfetti, ritmati, saporitissimi. Servono solo un paio di ore di relativa pazienza, poi i vini di Michele fanno da soli.” - **Luca Santini**

“eccoci **nella cantina più lenta di tutte**, quella che esce per ultima... **I giusti tempi del Taurasi**, che solo un piccolo viticoltore può permettersi il lusso di mantenere a prescindere dal mercato.” - **Luciano Pignataro, dic 2017**

“Dieci lunghi anni prima di posare la bottiglia sullo scaffale: **ogni etichetta diventa un unicum**” - **Guida AIS Vitae 2021**

“Un artigiano nel nome del Taurasi: ecco Michele Perillo, **un vignaiolo che ha sempre creduto nelle potenzialità e nella straordinaria longevità del grande vino rosso di queste terre.**” - **Guida Gambero Rosso 2021**

“I vini di Perillo hanno bisogno di tempo, di tanto tempo, dal bianco da uve coda di volpe fino ai Taurasi, che non vedono la luce prima dei dieci anni. Una scelta aziendale ma anche **una sfida, vinta alla grande.**” - **Guida Slow Wine 2023**

“Il suo Taurasi è tra i vini più premiati di sempre, per **quell’elegante riservezza contadina, rara e autentica, e per quella longevità che sfida il tempo, mantenendo e sviluppando profumi che rimangono strettamente legati al vitigno, regalandoci sorsi indimenticabili.**” - **Guida Essenziale ai Vini d’Italia 2023**



Taurasi DOCG

- 🍇 Aglianico coda di cavallo 100%
- 🌿 85 anni le vigne a raggiera e 35 anni i nuovi impianti.
- 🕒 Macerazioni prefermentativa 2 gg, e poi macerazione da 20 a 30 gg; 12 mesi in botti di rovere da 225 lt e 20/22 mesi in botti da hl 20; 8 anni in bottiglia; lieviti indigeni.
- 🍷 circa 9.000
- 🕒 30 anni
- 🍷 Pici al ragù di cinghiale, selvaggina da pelo anche in umido.
- 🍷 Temperamento e complessità, fraseggio aromatico di mirtilli, cacao amaro e cenere vulcanica; palato profondo di frutto e di sapori, notevole spalla acida.
- ♥ L’inaspettata delicatezza del gigante.



Taurasi Riserva DOCG

- 🍇 Aglianico coda di cavallo 100%
- 🌿 85 anni le vigne a raggiera e 35 anni i nuovi impianti.
- 🕒 Macerazioni prefermentativa 2 gg, e poi macerazione da 20 a 30 gg; 24 mesi in botti di rovere da 20 hl; 8 anni in bottiglia; lieviti indigeni.
- 🍷 circa 5.000
- 🕒 30 anni
- 🍷 Lepre in umido, arrostiti, formaggi invecchiati sapidi e pungenti.
- 🍷 Ampio al naso, rimandi aromatici di carne cruda, frutti di bosco, terra e radici; splendida articolazione e stratificazione dei sapori, finale disinvolto. Immenso ma del tutto nobile.
- ♥ La potenza graziosa.



« Quindicianni » Taurasi Riserva DOCG

- 🍇 Aglianico 100%
- 🌿 100 anni a piede franco.
- 🕒 Macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo per circa 2 giorni; fermentazione in inox a temperatura controllata; poi in legno per 24 mesi e travasi in inox prima di imbottigliare; 8 anni in bottiglia.
- 🍷 n.d.
- 🕒 20-30 anni
- 🍷 Arrostiti di carni rosse, selvaggina da pelo, piatti a base di tartufi, formaggi stagionati.
- 🍷 Bouquet ampio, complesso ed intenso, minerale e speziato; avvolgente ed elegante in bocca, con note di prugna e confettura di fragola.
- ♥ La persistenza.



Coda di Volpe Irpinia DOC

- 🍇 Coda di Volpe 100%
- 🌿 80-90 anni
- 🕒 Fermentazione in inox e 30% in barriques, affinamento inox per 24 mesi e 12 mesi in bottiglia
- 🍷 1.500 circa
- 🕒 8-10 anni
- 🍷 Aperitivo, gamberoni su crema di fave secche e pancetta dolce, involtini di melanzane e pesce spada.
- 🍷 Da viti a piede franco, è un vino di grande originalità, complesso, note affumicate e di agrumi, denso, sapido, chiusura lunga, lascia la voglia di un altro sorso.
- ♥ L’essenzialità.