

PERILLO




Michele Perillo



Esclusiva Italia

20.000

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

2024	« Castiello » Aglianico Irpinia DOC	Rosso	Secco	marzo 2026
2019/20	Aglianico Irpinia DOC	Rosso	Secco	2020 a esaurimento 2019
2013/14	Taurasi DOCG	Rosso	Secco	2014 a esaurimento 2013
2012/13	Taurasi Riserva DOCG	Rosso	Secco	2013 a esaurimento 2012
2006	Taurasi Riserva DOCG celebrativa 25 anni aziendali	Rosso	Secco	su prenotazione
2005	« Quindicianni » Taurasi Riserva DOCG	Rosso	Secco	
2023	Fiano di Avellino DOCG	Bianco	Secco	
2022	Coda di Volpe Irpinia DOC	Bianco	Secco	

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 trascinate, 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](#)

“I vigneti si estendono su circa cinque ettari, distribuiti tra i comuni di Castelfranci e Montemarano, a un'altitudine compresa tra i 500 e i 600 metri. La gestione agronomica è curata da Nicola, mentre la vinificazione è affidata a Felice, i figli di Michele. **La filosofia aziendale prevede basse rese, lunghe macerazioni e altrettanto lunghi affinamenti in legno e bottiglia.**” - [Guida Gambero Rosso 2026](#)

“**Dai Perillo il vino si fa attendere.** Si aspetta il momento giusto della vendemmia – né un giorno prima, né un giorno dopo – che in certe annate arriva a compiersi a dicembre, poi i lunghissimi affinamenti in cantina: per il Taurasi minimo 10 anni, per la Riserva un anno di più.” - [Guida Slow Wine 2026](#)

“Il suo Taurasi è tra i vini più premiati di sempre, per **quell'elegante riservatezza 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](#)



« Castiello » Aglianico Irpinia DOC

🍇 Aglianico coda di cavallo 100%

🍷 15 anni.

🕒 No macerazione pre-fermentativa, macerazione con le bucce per 7 giorni; dopo la svinatura continua a fermentare come fosse un bianco per due settimane. 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20 hl.

🍷 10.000

🕒 almeno 5 anni

🍷 Candele spezzate alla genovese; macaronara, agnello in fieno.

🍷 Bouquet ricco, speziato, floreale, in bocca non delude le attese ed entra generoso, frutta, ancora spezie, profondo; finale da vino di carattere, e bicchiere che chiede di essere riempito.

♥ La golosità.



Aglianico Irpinia DOC

🍇 Aglianico coda di cavallo 100%

🍷 15-20 anni.

🕒 Macerazione pre-fermentativa delle uve a freddo per 2 giorni; fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura per circa 15 giorni; 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20 hl di quarto, quinto passaggio.

🍷 n.d.

🕒 minimo 5-7 anni

🍷 Arrostiti di carne rosse, selvaggina, piatti a base di spezie o tartuffi e formaggi stagionati.

🍷 Bouquet ampio, complesso, caratteri di ciliegia, timo, viola e frutti di bosco, con sentori minerali; in bocca avvolgente, elegante e persistente; retrogusto speziato.

♥ L' intensità.



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 mirtillo, 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.



Taurasi DOCG celebrativa 25 anni aziendali

- 🍇 Aglianico coda di cavallo 100%
- 🌿 100 anni
- 🕒 Macerazione delle uve a freddo per circa 2 giorni. Fermentazione in inox a temperatura controllata per circa 20 - 25 giorni, affinamento in legno per 28/30 mesi, poi di nuovo in acciaio, infine in bottiglia per 10 mesi.
- 🍷 2000
- 🕒 20-30 anni
- 🍽️ Arrostiti di carne rosse, selvaggina di specie da pelo, piatti a base di spezie o tartufi e formaggi stagionati.
- ✅ Rosso rubino, al naso bouquet ampio, complesso, intenso di ciliegia, timo, viola e frutti di bosco. In bocca è avvolgente, elegante e persistente
- ♥️ La profondità.



«Quindicianni» Taurasi Riserva DOCG

- 🍇 Aglianico coda di cavallo 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
- 🍽️ Goulash, beccaccia, trippa piccante con salsiccia affumicata.
- ✅ Bouquet ampio, complesso ed intenso, minerale e speziato; avvolgente ed elegante in bocca, con note di prugna e confettura di fragola.
- ♥️ La persistenza.



Fiano di Avellino DOCG

- 🍇 Fiano 100%
- 🌿 7 anni
- 🕒 Fermentazione in inox 21 mesi, affinamento in bottiglia 6 mesi.
- 🍷 2.500
- 🕒 4-5 anni
- 🍽️ Indicato con pietanze anche elaborate a base di pesce, crostacei, piatti freddi e pollame. Servito fresco è un ottimo aperitivo.
- ✅ Colore giallo paglierino, caratteri intensi di pesca, ginestra, frutta esotica. Sapore morbido e ben strutturato, ripropone i sentori fruttati, piacevolmente accompagnati da note erbacee di fieno tagliato.
- ♥️ Voluttuoso.



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.