

VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI:
Ancona, Prov. di Roma, Napoli, Salerno.



VITICOLTORI DE CONCILIIS

Prignano Cilento (Salerno)

Veniamo da un luogo benedetto dal cielo e dall'affezione, talvolta dalla frenesia nel ricavarne sostentamento, dove un argine di pietre a secco si erge a difendere la vita di un solo albero. Veniamo da un luogo che ha avuto e che ha ancora bisogno di tenerezza dove un solo filare di vigna è il pen-

tagramma di uno spartito del canto di millenni, il canto di uomini e donne che un tempo chiamavamo tristi. Quegli uomini e quelle donne provano a camminare su questa terra leggeri, evitando di scalfire il destino, come il vento l'accarezzano con un canto di ringraziamento. Questi uomini e queste don-

ne ora dirigono la voce verso una passione diversa un nuovo modo di essere cilentani e ridono perché ridere è una preghiera alla vita.

Bio

Etari vitati:
20

Bottiglie prodotte:
200.000

Tipo di agricoltura:
Condizione biologica



PURPLE HAZE

Aglianico 100 %

0,75 lt



SELIM

SPUMANTE BRUT N.V.

Aglianico 90%, Fiano 10%

0,75 lt



MAYBE

SPUMANTE METODO CLASSICO

Aglianico 90%, Fiano 10%

0,75 lt



BACIOILCIELO FIANO

I.G.P. PAESTUM FIANO

Fiano 90%, Falanghina 10%

2018

VINI
BIANCHI
ITALIA
slow wine
Vino quotidiano

★ ★ ★

0,75 lt

Provenienza: Cannetiello, Deste (SA), 300 m slm, suolo fisch cilentano, argilloso e calcareo.

Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Ottobre, fermentazione con lieviti naturali in vasca d'acciaio a temperatura controllata con macerazione per 11 giorni.

Affinamento: 12 mesi 50% in acciaio e 50% in botti di rovere e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, al naso note di pepe, prugna e visciolate. Al palato è caldo e morbido con tannini presenti e ben integrati.

Provenienza: Agropoli e Torchiara (SA), 300 m slm, suolo argilloso, arenaria e marna

Vinificazione: Vendemmia (periodo), fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Seconda fermentazione: (metodo Charmat) in autoclave per 6 mesi, affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Di colore giallo paglierino al naso spiccano fiori bianchi e note di frutta fragrante. Al palato un vino pieno e fresco, con una bella acidità accompagnata da una elegante sapidità.

Provenienza: Vigne Cilentane 300 m slm, suolo fisch cilentano, argilla arenaria e marna.

Vinificazione: Vendemmia: Prima decade di Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Seconda fermentazione: (metodo Classico) in bottiglia per circa 18 mesi.

Di colore giallo con riflessi dorati, al naso spiccano sentori di mela matura e crosta di pane.

Provenienza: Vigneti nel comprensorio Cilentano (SA), 300 m slm, suolo argilloso, calcareo.

Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di settembre, pressatura soffice dei grappoli per il 50% e decantazione statica del mosto, l'altro 50% macerazione per 24 ore.

Affinamento: 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino, al naso intenso e fresco di media aromaticità. Si denotano sentori di pera, pesca e frutta tropicale. Al palato fresco e di medio corpo.



VITICOLTORI DE CONCILIIS
Prignano Cilento (Salerno)



0,75 lt

FALANGHINA
I.G.P. CAMPANIA

Falanghina 100 %

Provenienza: Benevento, 300 m slm, suolo fisch cilentano, argilla arenaria e marna.
Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: 4 mesi in acciaio sulle fecce fini e 6 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino con riflessi verdi, al naso spiccano sentori di agrumi e gelsomino. Al palato avvolgente e mediamente caldo, chiude fresco e lungo.



0,75 lt

GRECO DI TUFO
D.O.C.G.

Greco di Tufo 100 %

Provenienza: Montefusco (AV), 300 m slm, suolo argilloso e calcareo.
Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: 6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino intenso, al naso è avvolgente, note di mela verde e mela cotogna. Al palato è pieno, sapido e minerale.



2018

VINI BUCCHINI D'ITALIA

★★



0,75 lt

DONNALUNA FIANO
D.O.C. CILENTO FIANO

Fiano 100% Biologico

Provenienza: Destre, Perella (SA), 300 m slm, suolo argilla arenaria e marna.
Vinificazione: Vendemmia prima decade di Settembre, pressatura soffice dei grappoli interi seguita da decantazione statica del mosto; avvio della fermentazione in vasca d'acciaio.
Affinamento: 6 mesi in acciaio su fecce fini e 6 mesi in bottiglia.
Di colore giallo 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 e cremoso, minerale e fresco, con piacevole persistenza.



2015

VINI BUCCHINI D'ITALIA

★★★

88/100



0,75 lt

PERELLA
D.O.C. CILENTO FIANO

Fiano 100% Biologico

Provenienza: Perella (SA), 300 m slm, suolo argilloso e calcareo.
Vinificazione: Vendemmia nella seconda decade di Settembre, fermentazione in acciaio con lieviti naturali, 8 giorni di macerazione.
Affinamento: 70% in Tonneau, 30% in barrique per 10 e 12 mesi in bottiglia.
Di colore giallo paglierino carico, al naso intenso e complesso, con sentori di pera e pesca, camomilla e zagara. Al palato fresco e sapido pieno ed elegante.



0,75 lt

MISTERIOSO ROSÈ
PAESTUM AGLIANICOSATO I.G.P.

Aglanico 100%

Provenienza: Agropoli (SA) 300 m slm, suolo fisch cilentano, argilla arenaria e marna.
Vinificazione: raccolta inizio Settembre Pressatura soffice del grappolo diraspato, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: in Anfora da 750 lt per 4 mesi.
Di colore rosa pallido, vino elegante, buona acidità e mineralità al palato, frutta esotica al naso.



2017

VINI BUCCHINI D'ITALIA

★★

0,75 lt

BACIOILCIELO AGLIANICO
PAESTUM AGLIANICO I.G.P.

Aglanico 85%, Primitivo 15%

Provenienza: Vigneti nel comprensorio Cilentano (SA), 300 m slm, suolo argilloso, calcareo.
Vinificazione: Vendemmia nell'ultima decade di Settembre, fermentazione in acciaio con 7 giorni di macerazione.
Affinamento: 12 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino carico, al naso è ricco di sentori come rosa, frutta rossa e sottobosco affiancati da sfumature minerali e terrose. Al palato è morbido e rotondo con una bella dose di freschezza e tannini morbidi e vellutati.



2016

VINI BUCCHINI D'ITALIA

★★★



0,75 lt

DONNALUNA AGLIANICO
D.O.C. CILENTO AGLIANICO

Aglanico 100% Biologico

Provenienza: Cannetiello, Destre (SA), 250 m slm, suolo argilla arenaria e marna.
Vinificazione: Vendemmia nella prima decade di Ottobre, fermentazione in acciaio con 10 giorni di macerazione.
Affinamento: 18 mesi, 70% in acciaio e 30% in botti da 30hl. 6 mesi in bottiglia.
Di colore rosso rubino splendente con lampi purpurei, al naso regala spunti aromatici fruttati di sottobosco e di vischiole, intersecati ad impronte di fiori appassiti e di spezie orientali. In bocca si percepisce un bel calore, ma subito smorzato da umori freschi e morbidi e da un richiamo balsamico ed avvolgente. Raffinate le essenze sapide, terrose e polpose. Tannini già parzialmente adomesticati.



VITICOLTORI DE CONCILIIS
Prignano Cilento (Salerno)



0,75 lt

2011
VINI BUONI D'ITALIA ★★ ★
BIBENDA ♡ ♡ ♡ ♡ ♡
Paul Cabane 91/100
2009
VINI BUONI D'ITALIA ★

NAIMA
PAESTUM AGLIANICO I.G.P.

Aglianico 100 %

Provenienza: Destre (SA), 300 m slm, suolo argilla arenaria e marna.

Vinificazione: Vendemmia nella seconda decade di Ottobre, fermentazione in acciaio termocollata con macerazione delle bucce per 15 giorni.

Affinamento: 6 mesi in acciaio, 24 mesi in tonneau, e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso granato vivace e lucido. Al naso esprime frutta matura e sottobosco, grafite, sentori floreali e di macchia mediterranea.

Tra i terziari dominano il cuoio, il tabacco, la liquirizia e le fave di cacao. Al palato rivela un perfetto equilibrio tra le diverse componenti. Voluminoso e avvolgente, dal tannino delicato, dotato di ampia freschezza e di intensa persistenza.



0,75 lt

EDIZIONE LIMITATA

MISTERIOSO
PAESTUM AGLIANICO ROSSO I.G.P.

Aglianico 100 %

Provenienza: Agropoli (SA) 300 m slm, suolo fisch cilentano, argilla arenaria e marna.

Vinificazione: raccolta a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in Anfora da 750 Lt per circa 8 mesi, in bottiglia per 5 mesi.

Di colore rosso rubino, tannino setoso e un'ottima acidità, al naso aromi fruttati delicati.

Prodotto in sole 1000 bottiglie per annata



0,75 lt

NAIMA WILLBURGER
PAESTUM AGLIANICO I.G.P.

Aglianico 100 %

Provenienza: Destre (SA), 250 m slm, suolo argilloso, calcareo.

Vinificazione: Vendemmia verso metà Ottobre, fermentazione in acciaio, 15 giorni di macerazione.

Affinamento: 12 mesi in acciaio, 5 anni in botte grande da 30Hl e 3 anni in bottiglia.

Di colore rosso granato vivace, al naso è complesso con sentori di frutta, sottobosco, timo e more, emerge una parte terziaria di tabacco, liquirizia cuoio e pepe. Al palato rotondo e minerale dal tannino vellutato, molto intenso e persistente.

