



## Patrimo 2013

Il Patrimo della Campania si presenta in un manto rosso rubino intenso e sprigiona aromi complessi di confettura di piccoli frutti neri e sentori di spezie dolci, eucalipto, vaniglia e caffè. In bocca si rivela morbido e dolciastro, con note di ciliegie mature. I tannini sono delicati ma ben presenti. Finale lungo e armonico.

Produttore	Feudi di San Gregorio
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Campania
Classificazione	IGT
Annata	2013
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30004042
Adatto a	Selvaggina, Manzo, Arrosti
Valutazioni	Robert Parker 96/100



### Vinificazione

Affinamento di circa 18 mesi in barrique di rovere francese. Il vino rimane poi in bottiglia per almeno 10 mesi.

### Storia

Feudi di San Gregorio è stata fondata nel 1986 a Sorbo Serpico (Avellino) e in soli 25 anni è diventata una delle aziende leader del sud Italia e una delle più importanti a livello nazionale. La visione di Feudi di San Gregorio consiste nel preservare l'eredità culturale vinicola della sua terra, l'Irpinia, combinando consapevolmente la tradizione locale con la qualità moderna.

