



Patrimo 2015

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 | 2015 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.0 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2030 |
| Vitigni | Merlot |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 30004043 |
| Adatto a | Selvaggina, Manzo, Arrosti |
| Valutazioni | Robert Parker 97/100 |



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.

