

## **PÀTRIMO**

*Un vino straordinario “nato per caso” da un vigneto storico scoperto nel cuore dell'Irpinia: merlot atipico ed unico grazie al contributo del nostro territorio. L'unica interpretazione di una varietà internazionale proposta dalla Feudi di San Gregorio.*

### **Denominazione**

Campania Rosso IGT

### **Uve**

Merlot

### **Fermentazione**

Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 3 settimane.

### **Maturazione**

Minimo 18 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura.

### **Affinamento**

Minimo 10 mesi in bottiglia.

### **Esame organolettico**

Rosso rubino, limpido ed impenetrabile al tempo stesso. Evidenti i profumi di confettura di piccoli frutti neri, spezie dolci, eucalipto, vaniglia e caffè. I tannini sono dolci, fini e morbidi, l'equilibrio totale va verso l'armonia. Il finale è una lunga persistenza di sensazioni di frutta, spezie e torrefazione.

### **Abbinamenti gastronomici**

Straordinario anche da solo, si unisce bene a carni rosse arrosto o stufate, a grandi formaggi.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

[www.feudi.it](http://www.feudi.it) – [info@feudi.it](mailto:info@feudi.it)

