2024
SAN GREG
FEUDI DI
SAN GREGORIO

SAN GREG 2024
CAMPANIA ROSATO IGT

VIGNETI

Un vino prodotto nelle colline più alte dell'Irpinia, fino a sfiorare i 700 metri di altitudine. I vigneti situati nei comuni di Castelfranci e Paternopoli hanno età diverse e sorgono su suoli marnoso-calcarei e marnoso-arenacei, in colline soleggiate ed estremamente ventilate. Le uve raccolte scrupolosamente a mano vengono portate in cantina e poste direttamente in pressa dove con una leggera pressione, si ottiene la parte più nobile del succo. Grazie all'attenta selezione dei vigneti più giusti, abbiamo elaborato uno stile elegante, di grande bevibilità, coerente negli anni.

L'ANNATA 2024

Il 2024 è stato l'anno più caldo e con meno neve dall'Ottocento, con siccità e sbalzi termici che hanno influenzato le vigne irpine. L'inverno mite ha anticipato il germogliamento, rendendo i giovani tralci vulnerabili ai ritorni di freddo. Nonostante le sfide climatiche, le piante hanno seguito un percorso vegetativo regolare, portando a un'anticipata maturazione delle uve. La vendemmia 2024, avvenuta nella prima metà di ottobre, si distingue per la grande qualità delle uve.

UVE
Aglianico

FERMENTAZIONE
In serbatoio di acciaio a 16/18 °C.

MATURAZIONE
4 mesi in serbatoi di acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12 °C

James Suckling
93 punti (2020)

The rose wine report
92 punti (2022)

Robert Parker
91 punti (2021)

Vinous
91 punti (2022)

Jancis Robinson
17/20 (2023)

Vinum
World of Rosé Silver Medal (2023)

Concours Mondial de Bruxelles
Rosé Session Gold Medal (2023)

SAN GREG È L'INVITO ALL'ORA ROSA

All'inizio del XX secolo, il momento dell'aperitivo divenne un fenomeno sociale in Italia: un simbolo della Dolce Vita, che celebrava il piacere, la bellezza e l'eleganza.

Con San Greg vogliamo riappropriarci dell'ora dell'aperitivo, tornare al suo fascino originario, che l'ha reso famoso in tutto il mondo. Un vino perfetto dall'aperitivo alla cena, dedicato anche a chi vuole godersi solo la magia del momento.