


FEUDI DI  
SAN  
GREGORIO



**PÀTRIMO**

CAMPANIA ROSSO IGT 2018



L'annata 2018 è stata estremamente affascinante: variabile, sorprendente, profondamente irregolare. Quasi un primo monito dei cambiamenti che negli anni successivi avrebbero caratterizzato il nostro lavoro. E così, il Patrimo 2018 si esprime come un vino estremamente romantico, sinuoso, profondamente emozionante. Chiude, in un crescendo di intensità, un trittico fantastico dopo la 2016 e la 2017.

**Antonio Capaldo**

*Presidente Feudi di San Gregorio*

## **IL RACCONTO DELL'ANNATA 2018**

L'inverno è iniziato in modo mite, con temperature superiori alla media, per poi lasciare spazio a un clima rigido e piovoso nei mesi di febbraio e marzo, con nevicate a bassa quota il 27 e 28 febbraio.

La primavera ha esordito con valori termici inferiori alla norma fino alla prima decade di aprile, mentre la parte centrale della stagione è stata segnata da precipitazioni abbondanti e persistenti, in particolare nel mese di maggio. La fioritura è avvenuta agli inizi di giugno, con un decorso rapido e un'allegagione significativamente più abbondante rispetto al 2017.

L'estate è stata caratterizzata da marcate oscillazioni meteorologiche: dopo un avvio moderatamente caldo, dalla seconda metà di luglio l'espansione dell'anticiclone africano sul Mediterraneo ha dato il via a una lunga fase di caldo torrido e siccitoso, che si è protratta fino agli ultimi giorni di agosto.

L'inizio dell'autunno è stato più regolare, con temperature leggermente superiori alla media stagionale nei mesi di settembre e ottobre. Nonostante alcuni episodi temporaleschi, il clima ha favorito le ultime fasi di maturazione delle uve, grazie anche alle rilevanti escursioni termiche.

La vendemmia del vigneto di Patrimo si è svolta l'otto ottobre 2018.

**Pierpaolo Sirch**

*Agronomo e Direttore della produzione*

## PÀTRIMO: UN VINO STRAORDINARIO SCOPERTO «PER CASO»

Pàtrimo spicca nel portfolio dei vini di Feudi di San Gregorio per la sua particolarità. Merlot in purezza, è l'unico vino da vitigni internazionali prodotto dalla cantina. Unico nell'azienda a raccontare come si esprime questo vitigno – conosciuto e apprezzato in tutto il mondo - in un territorio vocato come l'Irpinia.

Anche la sua storia è peculiare. Tra le piccole vigne testimoni del passato, ve ne era una unica nel suo genere: un fazzoletto di terra sulla collina di fronte alla cantina di Sorbo Serpico, su cui crescevano delle viti storiche, che producevano un Aglianico "particolare". O almeno così ritenevano i contadini, vedendo quelle uve di «aglianico» così diverse da quelle che vedevano crescere a Taurasi.

Col tempo si è capito che quell'uva - che si esprimeva in maniera così diversa - aveva un'altra storia da raccontare. Alla luce degli studi sul DNA condotti da Feudi, si è scoperto infatti che si trattava in realtà di uve di Merlot.



Un Merlot di freschezza ed eleganza tali che si è deciso di vinificarlo in purezza. Come omaggio ai padri contadini che tanto lo hanno apprezzato, è stato chiamato Pàtrimo (dal latino *pater* che significa padre). Le piante hanno circa 80 anni di età e hanno rese molto basse. Il risultato sono poche bottiglie, prodotte in tiratura limitata, che ancora raccontano questa bellissima storia.

### PÀTRIMO

Un omaggio all'Irpinia, una dichiarazione d'amore e rispetto al lavoro dei nostri padri

**Comune:** San Potito Ultra

**Età media delle viti:** 80 anni

**Suoli:** medio impasto

**Ettari:** 4,50

**Altitudine:** 300-400m s.l.m

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

### PÀTRIMO 2018 CAMPANIA ROSSO IGT

**Uve** Merlot

**Fermentazione** Fermentazione alcolica e macerazione in legno per circa 3 settimane

**Maturazione** minimo 18 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura.

**Affinamento** 48 mesi in bottiglia

**Temperatura di servizio** 18°C

**Gradazione alcolica** 14,5%

### PREMI

ROBERT PARKER	97
WINE SPECTATOR	92
WINE ENTHUSIAST	96
JAMES SUCKLING	95
VINOUS	94+
LUCA MARONI	96
GAMBERO ROSSO	Tre Bicchieri