

2023  
**SAN GREG**  
FEUDI DI  
SAN GREGORIO



# **SAN GREG 2023**

## **CAMPANIA ROSATO IGT**

### **VIGNETI**

Un vino prodotto nelle colline più alte dell'Irpinia, fino a sfiorare i 700 metri di altitudine. I vigneti sono di età diverse, posti su suoli marnoso calcarei e marnoso arenacei in colline esposte al sole 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 e alla collaborazione – ormai da oltre 8 anni – con Valerie Lavigne, Consulente Enologa, abbiamo elaborato uno stile elegante, di grande bevibilità, coerente negli anni.

Un vino perfetto dall'aperitivo alla cena, dedicato anche a chi vuole godersi solo la magia del momento.

### **UVE**

Aglianico

### **FERMENTAZIONE**

In serbatoio di acciaio a 16/18 °C.

### **MATURAZIONE**

4 mesi in serbatoi di acciaio.

### **James Suckling**

93 punti (2020)

### **The rose wine report**

92 punti (2022)

### **Robert Parker**

91 punti (2021)

### **Vinous**

91 punti (2022)

All'inizio del XX secolo, l'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.

**San Greg è l'invito per l'ora rosa.  
L'ora spensierata.**

