



## Serpico 2012

Il Serpico deve il suo rosso rubino intenso all'affinamento di 18 mesi in barrique, dove sviluppa anche il suo bouquet complesso di marmellata di ciliegie, spezie dolci, liquirizia, caffè e cacao. Il Serpico di vinificazione monovitigno ha un gusto pieno ed equilibrato al palato, seguito da un finale lungo con note di bacche selvatiche e aromi tostati.

Produttore	Feudi di San Gregorio
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Campania
Classificazione	DOC
Annata	2012
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2022
Vitigni	Aglianico
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	2003462
Valutazioni	Robert Parker 93/100



### Vinificazione

Affinamento di circa 12 mesi in barrique di rovere francese e in grandi botti di rovere. Il vino rimane poi in bottiglia per 12 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.

