
I PATRIZI

I PATRIZI

UNA NUOVA REALTÀ FATTA DI IMPEGNO E PASSIONE.

Tutto cominciò nel 2007 quando Giuseppe e Salvatore nonché soci della nuova azienda **I PATRIZI**, seguirono la loro grande passione, ovvero produrre vino per sé e per gli amici.

Con gli anni hanno migliorato e perfezionato le tecniche di lavorazione, arrivando al punto di avere la capacità di produrre già un buon vino sia bianco che rosso, soddisfacente e di carattere, apprezzato da tutti.
Quindi da un semplice hobby, hanno iniziato ad ideare il progetto di una vera e propria azienda vinicola.

Cantina I PATRIZI, nata da pochi anni come cantina tradizionale per la produzione di vini tipici IRPINI, ha intrapreso un percorso che l'ha portata ad essere una piccola azienda che punta esclusivamente a vinificare quantità limitate di vino per mantenere un alto livello qualitativo del prodotto finito.

"I Patrizi", grazie alla capacità, caparbietà e alla loro esperienza maturata nell'utilizzo degli impianti per la vinificazione e l'imbottigliamento, con l'ausilio di un enologo di fama nazionale, si pone l'obbiettivo di raggiungere un livello qualitativo sempre più importante, ponendo particolare attenzione all'utilizzo di uve bianche e rosse irpine a denominazione di origine controllata e garantita, proveniente da terreni allocati in zone collinari con la massima esposizione solare, controllati e tenuti dai proprietari in maniera esemplare.

I PATRIZI

I PATRIZI winery : a new reality made of DEDICATION and PASSION .

Everything started out in 2007 , year in which GIUSEPPE and SALVATORE , shareholders of the new company " I PATRIZI " , followed their strong passion that is making wine for themselves and for friends.

Through the years they have refined and improved their crafting skills and processing methods to the extent of being able to produce a high-quality satisfying red and white wine, appreciated by anyone. So beginning from a simple hobby they got to the point of developing the project of starting a real winery.

CANTINA I PATRIZI , born few years ago as a traditional winery for the production and the commercialization of typical IRPINIA wines , has pursued a path that has led it to become a little company which aims at producing small amounts in order to maintain the highest possible quality standard for the final product.

I PATRIZI, thanks to their skills ,willfulness and the experience acquired in the use of winemaking and bottling systems , with the help of a nationally known enologist , always aims at reaching an increasingly important quality level paying special attention to the utilization of Irpinia white and red grapes with denomination of guaranteed and controlled origin, harvested in highly sun exposed hillside areas , controlled and kept in an exemplary manner by the owners.



I nostri vini...

Our wines...



XII tavole

FIANO DI AVELLINO

DOCG



PATRIZI

DATI TECNICI

Tipologia: Fiano di Avellino DOCG.
Uvaggio: Fiano in purezza.
Allevamento: Spalliera, potatura cordone speronato.
Terreno: Lapillo lavico con tracce di limo.
Altitudine: 450 slm
Vendemmia: Manuale, in cassetta, nella prima decade di Ottobre.
Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione naturale ed inoculo di lieviti fermentazione a bassissima temperatura per oltre 60 giorni di cui, il 30% svolta in piccoli carati di rovere francese a tostatura leggera.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo chiaro con lucenti riflessi verdolini.
Profumo: Intenso e persistente, con sentori di mela golden.
Sapore: In bocca una leggera dolcezza subito sostenuta da una buona acidità, poi arriva il calore dell'alcol, tutto in equilibrio, freschezza, sapidità e persistenza.
Accostamento: Si sposa perfettamente con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare.
Temp. servizio: 8-10°
Grado Alcolico: 12,5 vol%







Matrona

FALANGHINA

IGT CAMPANIA

PATRIZI

DATI TECNICI

Tipologia: Falanghina IGT Campania.
Uvaggio: 100% Falanghina.
Allevamento: Spalliera. Potatura guyot.
Terreno: Alluvionale profondo ricco di scheletro.
Altitudine: 250 slm
Vendemmia: Fine Settembre, primi di Ottobre.
Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione naturale ed inoculo di lieviti selezionati. Fermentazione a temperatura controllata, affinamento e batonnages per 3 mesi in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino.
Profumo: Esprime profumi fruttati, netti e puliti. Il sapore è equilibrato e snello.
Sapore: Fresco, con una lunga persistenza aromatica.
Accostamento: Adatto per antipasti e piatti di pesce, carni bianche, ottimo con la mozzarella di bufala campana e formaggi freschi a pasta borbida.
Temp. servizio: 9-10°
Grado Alcolico: 12,5 vol%



Telino

GRECO DI TUFO

DOCG





PATRIZI

DATI TECNICI

Tipologia: Greco di Tufo DOCG.
Uvaggio: 100% Greco.
Allevamento: Spalliera, potatura guyot.
Terreno: Argilloso ricco di scheletro.
Altitudine: 300 slm
Vendemmia: Seconda decade di Ottobre.
Vinificazione: Fermentazione a bassissima temperatura per oltre 60 giorni di cui, il 40% svolta in piccoli carati di rovere francese a tostatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino intenso.
Profumo: Sentori fruttati di albicocca, pesca e pera.
Sapore: Morbido, minerale, strutturato ed elegante..
Accostamento: Si sposa particolarmente con crostacei, carni bianche e formaggi freschi.
Temp. servizio: 10-12°
Grado Alcolico: 12,5 vol%





Plebiscito

CAMPI TAURASINI

DOC

PATRIZI

DATI TECNICI

Tipologia: Campi Taurasini DOC.
Uvaggio: 100% Aglianico.
Allevamento: Spalliera. Potatura cordone speronato.
Terreno: Argille pleistoceniche.
Altitudine: 380 slm
Vendemmia: Manuale.
Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano e riposte in cassetta. Il mosto rimane a contatto con le bucce per 14 giorni a temperatura controllata. Affinamento 60% in botte grande di rovere francese, 40%.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso porpora.
Profumo: Si presenta con note fruttate di ciliegie. Non mancano mai spezie dolci e tabacco dovuti dall'affinamento in legno.
Sapore: Secco, giustamente tannico, morbido, di corpo.
Accostamento: Accompagna piatti dotati di buon spessore aromatico (come primi piatti al sugo di carne, selvaggina ,carni rosse arrosto, formaggi a pasta dura stagionati).
Temp. servizio: 16-17°
Grado Alcolico: 14,5 vol%







Vite

IRPINIA ROSATO

DOC

PATRIZI

DATI TECNICI

Tipologia: Irpinia Rosato DOC.
Uvaggio: 100% Aglianico.
Allevamento: Spalliera, potatura cordone speronato.
Terreno: Alluvionale profondo ricco di scheletro.
Altitudine: 250 slm
Vendemmia: Fine Settembre, primi di Ottobre.
Vinificazione: Pressatura soffice di grappoli di aglianico, raccolti in cassetta e fermentazione a bassissima temperatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosa tenue.
Profumo: Il suo profumo è delicato e ricorda molto la frutta fresca, come le ciliegie e i frutti di bosco.
Sapore: In bocca una leggera dolcezza subito sostenuta da una buona acidità, poi arriva il calore dell'alcol, tutto in equilibrio, freschezza, sapidità e persistenza.
Accostamento: Adatto per antipasti, frittura di pesce, ma si associa molto bene anche al sushi.
Temp. servizio: 9-10°
Grado Alcolico: 12 vol%



Patrizio

TAURASI

DOCG



PATRIZI

DATI TECNICI

Tipologia: Taurasi DOCG.
Uvaggio: Uva scelta e selezionata di Aglianico 100%.
Allevamento: Spalliera, potatura cordone speronato.
Terreno: Argille pleistoceniche.
Altitudine: 380 slm
Vendemmia: Manuale.
Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano e riposte in cassetta. Il mosto rimane a contatto con le bucce per 25 giorni a temperatura controllata. Affinamento in barriques di rovere francese a tostatura controllata per 30 mesi e successivi 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso.
Profumo: Al naso esprime una sinfonia complessa, ricca ed elegante da cui emergono come strumenti solisti il TABACCO, CACAO, e tante spezie dolci.
Sapore: Dotato di pregevole tannicità e grande persistenza.
Accostamento: Perfetto abbinamento con tutte le pietanze elaborate come i primi piatti con il sugo di carne, il cinghiale in agrodolce, l'agnello al forno con patate e le carni rosse arrosto; ottimo accostamento a formaggi a pasta dura stagionati.
Temp. servizio: 16-17°
Grado Alcolico: 14,5 vol%



I PATRIZI SRL
Via De Bartolomeis n°11 - 84100 - SALERNO
C/F e P.IVA 05748450656
cantinaipatrizi@gmail.com

www.cantinaipatrizi.com