



*Il Mare Nostrum organizza una serata  
di degustazione vini con le chicche di:  
Feudi di San Gregorio dalla Campania  
Mercoledì 11 Settembre*

*La scelta dei piatti è libera e alla carta come tutte le sere,  
i vini in degustazione saranno offerti da noi e dalla cantina.*

*Feudi di San Gregorio è una delle cantine più famose del Sud Italia, divenuta in pochi anni un simbolo di eccellenza enologica e commerciale della Campania. La sua crescita esponenziale è già divenuta un modello di sviluppo aziendale nel mondo del vino. Il segreto di questo successo si fonda sul preciso obiettivo di riscoprire le tradizioni e l'identità della Campania e di valorizzarle attraverso una virtuosa e ben strutturata rete commerciale. Nata nel 1986, Feudi di San Gregorio ha puntato sin da subito alla valorizzazione dei vitigni del Sud. L'amore per il proprio territorio è la base della produzione di questa cantina, il presupposto irrinunciabile per trasformare un'etichetta in un luogo d'incontro e di conoscenza. Ancora oggi, infatti, tutta la produzione è incentrata sul territorio campano, oggi saliti alla ribalta del panorama nazionale e internazionali grazie a realtà produttive come questa. Feudi di San Gregorio è riuscita a realizzare la propria mission in pochi anni e ad andare oltre, divenendo uno dei simboli del Rinascimento enologico del Meridione. La ricerca dell'eccellenza ha influito anche sull'elegante design delle bottiglie e delle etichette, ideate dall'artista Massimo Vignelli, e sulle avanguardistiche architetture della sede aziendale a Sorbo Serbico, in Irpinia, opera degli architetti Hikaru Mori e Maurizio Zito. Stiamo parlando di un piccolo gioiello artistico non lontano da Avellino, una struttura a ridotto impatto ambientale con continui giochi d'acqua, dotata di una meravigliosa armonia complessiva. Il connubio tra arte e vino fa parte del progetto d'eccellenza della cantina e passa attraverso la commissione di progetti grafici, fotografici e pubblicitari ad artisti emergenti locali e a personalità di fama internazionale.*

*Vi chiediamo di prenotare specificando "degustazione vini"*

*I vini proposti:*

**Dubl Bianco Brut Edition 2 Metodo Classico**

**Greco**

*Il progetto 'Dubl' è stato avviato ufficialmente nel 2004 dalla cantina, con la ferma volontà di produrre un grande Metodo Classico con le uve del territorio, come l'Aglianico. Per la parte tecnica la tenuta si è affidata alla consulenza di Mattia Vezzola e Anselme Selosse, delle istituzioni per quanto riguarda rispettivamente la Franciacorta e la Champagne. Il design dell'etichetta e della bottiglia di 'Dubl Edition è frutto dell'ispirazione del designer Massimo Vignelli, il quale ha curato l'identità visiva del marchio 'Dubl'. Il vino deriva da uve provenienti da vigne di 15 anni di età media. La raccolta viene effettuata a mano al fine di preservare l'integrità delle uve, che vengono quindi trasferite in cantina e sottoposte a una pressatura soffice a grappolo intero. Il mosto è quindi avviato a fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e, una volta pronta, la base spumante viene imbottigliata con l'aggiunta dello sciroppo di tiraggio per la presa di spuma secondo il Metodo Classico. Dopo 12 mesi di affinamento sui lieviti si procede infine con la sboccatura e il dosaggio a Brut.*

*Uno spumante fresco e cremoso, perfetto per brindare agli amici o accompagnare cene a base di pesce. Al sorso è vibrante, scorrevole, dalla spuma fine e avvolgente, mentre al naso esprime note di agrumi, pesca bianca, cenni floreali e di mandorla amara*

**Dubl Rosè Edition 2 Metodo Classico**

**Aglianico**

*Un'etichetta dal suadente profilo aromatico che richiama sensazioni di fiori e frutti rossi. Il progetto 'Dubl' è stato avviato ufficialmente nel 2004 dalla cantina, con la ferma volontà di produrre un grande Metodo Classico con le uve del territorio, come l'Aglianico. Per la parte tecnica la tenuta si è affidata alla consulenza di Mattia Vezzola e Anselme Selosse, delle istituzioni per quanto riguarda rispettivamente la Franciacorta e la Champagne. Il design dell'etichetta e della bottiglia di 'Dubl Edition è frutto dell'ispirazione del designer Massimo Vignelli, il quale ha curato l'identità visiva del marchio 'Dubl'. Il vino deriva da uve rosse provenienti da vigne di 15 anni di età media. La raccolta viene effettuata a mano al fine di preservare l'integrità delle uve, che vengono quindi trasferite in cantina e sottoposte a una pressatura soffice a grappolo intero. Il mosto è quindi avviato a fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e, una volta pronta, la base spumante viene imbottigliata con l'aggiunta dello sciroppo di tiraggio per la presa di spuma secondo il Metodo Classico. Dopo 12 mesi di affinamento sui lieviti si procede infine con la sboccatura e il dosaggio a Brut.*

*Ha un colore rosa ramato con bollicina sottile e durevole. L'olfatto offre profumi di melagrana, ribes, pompelmo rosa, lampone e petali di rosa uniti a cenni minerali. Fresco e cremoso il gusto, caratterizzato da una prolungata persistenza sapida in chiusura.*

### **Lacryma Christi bianco**

*Il Lacryma Christi Bianco è un bianco campano che ben rappresenta la tipica espressione dell'antica tradizione vitivinicola delle terre del Vesuvio. Nasce da un assemblaggio tra due vitigni autoctoni a bacca bianca storicamente presenti sulle pendici del vulcano: la Coda di Volpe e la Falanghina. È un vino di terroir, che alle fragranti note fruttate, unisce una vena sapida e minerale di chiara connotazione lavica. Affinato solo in acciaio, è un bianco che si fa apprezzare per l'armonia del sorso, equilibrato e scorrevole, che ne rende la beva immediata e piacevole. Il vino, vero simbolo dell'antica vocazione dell'area vesuviana, ancora oggi rappresenta una delle migliori eccellenze della regione. La sua importanza è cresciuta negli ultimi decenni con la progressiva riscoperta del potenziale dei vitigni autoctoni della penisola. Nel calice si presenta di colore giallo paglierino chiaro e luminoso. Il bouquet regala profumi floreali, aromi di agrumi, di frutta bianca e cenni di erbe aromatiche della macchia mediterranea. Al palato si presenta con un sorso piacevolmente morbido, armonioso e un centro bocca dal frutto maturo ed espressivo, ben bilanciato da una vena sapida e da una vivace freschezza finale. È un vino vulcanico, minerale e mediterraneo, che racchiude tutto il fascino misterioso del Vesuvio.*

### **Privilegio Passito di Fiano**

*Il Passito "Privilegio" è un vino dolce campano prodotto in Irpinia, area montuosa a elevata altitudine, dal clima fresco e piovoso, che lascia spazio a grandi escursioni termiche facilitando la concentrazione degli aromi primari delle uve. Questa etichetta è ottenuta da uve Fiano in purezza, vitigno a bacca bianca semi-aromatico autoctono della regione, che vengono lasciate sovra-maturare sulla pianta prima di essere riposte in piccole cassette in locali ventilati per l'appassimento. Le vigne che danno origine a questo "Privilegio" sono situate a circa 600 metri di altitudine su terreni caratterizzati da suoli di origine vulcanica. Prodotto con uve attentamente selezionate e vendemmiate a mano generalmente verso la metà di ottobre. I grappoli vengono portati in locali ventilati e riposti in piccole cassette per subire un appassimento di circa 8 settimane, al termine del quale vengono pigiati, pressati e fatti fermentare in barrique di legno. Al termine della fermentazione il vino resta in affinamento per circa 6-8 mesi in barrique e per circa 12 mesi in bottiglia prima di essere venduto. Si presenta alla vista di un bel colore giallo dorato brillante. Al naso compaiono intensi aromi di frutta con nocciolo e frutta candita, tra cui l'albicocca, l'arancia e lo zenzero, note floreali di fiori bianchi, sentori di frutta secca, tra cui la nocciola e la mandorla, di miele e di spezie come la cannella, per chiudere con lievi sensazioni iodate. In bocca è ricco, morbido e setoso ma dotato di grande freschezza e mineralità che danno spinta al sorso rendendolo non stucchevole. Passito profumato, dolce e delicato che gratifica i sensi e si beve con estrema facilità.*