



Vini pieni di vita.  | SanPatrignano





e cultura della vita

San Patrignano è una cantina unica, nata da un pensiero semplice: ricostruire il legame con la natura per ricostruire **l'uomo**. I veri artefici e protagonisti, dalle vigne all'imbottigliamento, sono i ragazzi della Comunità che, come vignaioli e cantinieri danno vita in prima persona a tutto il processo produttivo. L'aria che si respira, gli sguardi profondi e intensi, la semplicità dei gesti e lo spirito d'insieme rendono tutto naturale.

Il vino è un mezzo attraverso il quale si esprime la voglia di fare tutto al meglio, con la soddisfazione personale che passa attraverso la realizzazione di qualcosa di eccellente.

Come tutti i prodotti commercializzati da **San Patrignano** anche il vino contribuisce all'autosostentamento della Comunità, che ospita gratuitamente, dal 1978 ad oggi, i ragazzi e le ragazze che bussano alla sua porta chiedendo aiuto.





La nostra storia



Una casa in collina, un podere, una vigna. La storia della cantina di **San Patrignano** ha origine a fine anni '70 quando Vincenzo Muccioli decide di creare una Comunità fondata sulla solidarietà.

All'inizio sono vini semplici: sangiovese e trebbiano. Vigne ben curate, vendemmia manuale e pigiatura con i piedi, un torchio e cinque botti di legno. Tutto qui, ma la voglia di sperimentare è irrefrenabile e porta in breve tempo ad ottenere uno spumante da uve sangiovese.

Negli anni i vigneti si estendono fino a superare i 100 ettari. A metà anni '90 la svolta: il vino acquista valore e corposità. Trasformarlo in un'eccellenza del territorio per i ragazzi diventa una sfida. Riccardo Cotarella la coglie e cambia la filosofia

di produzione per riscrivere la storia enologica di un territorio.

Si impiantano nuovi vigneti, per primo Montepirolò, con uve merlot, cabernet sauvignon e cabernet franc e si rinnovano le vigne di sangiovese. Cresce la densità, fino a 6.600 piante per ettaro.

Si mettono a dimora chardonnay e sauvignon blanc, varietà non certo autoctone ma che produrranno vini di successo nel mondo. Il sangiovese acquista in queste colline un'identità tutta sua, risultando più morbido, suadente, con tannini più dolci, caratteristiche tali da poterlo definire Sangiovese di **San Patrignano**.





Il terroir, tra

I vigneti di **San Patrignano** si trovano sulle colline di Rimini ad un'altitudine media di 200 metri sul livello del mare, a pochi chilometri dal Mare Adriatico e dal monte Titano (Repubblica di San Marino). Questa collocazione determina un microclima unico e fortemente caratterizzante per tutte le varietà coltivate.

La brezza salina che arriva dal mare mitiga le calde giornate estive e apporta in ogni vino una spiccata nota minerale, creando inoltre una condizione di

contrasto allo sviluppo delle principali malattie fungine. Il monte e il mare, in sinergia, donano eccellenti sbalzi termici, esaltando le caratteristiche aromatiche ed organolettiche delle uve.

A questa latitudine inoltre, nella parte meridionale della Romagna, i vigneti beneficiano di un'elevata intensità luminosa, consentendo maturazioni complete ed anticipate delle uve che, alla raccolta, hanno sempre appropriati tenori zuccherini.

A rendere il terroir unico contribuisce anche la





mare e monti

tipologia del terreno dalla tessitura in prevalenza argillosa, ricca in calcare, priva di scheletro e ben dotata di sostanza organica.

La direzione tecnica è affidata all'enologo Luca D'Attoma che ha preso per mano i ragazzi della cantina seguendoli con professionalità ed affetto unici.

San Patrignano, con il suo prezioso contributo, ha raggiunto qualità e prestigio riconosciuti sul mercato nazionale ed internazionale.

Ettari vitati: 105.

Varietà: sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, pinot noir, chardonnay, sauvignon blanc.

Densità di ceppi per ettaro: 6.600 – 7.200.

Forme di allevamento: Guyot e Cordone Speronato.

Produzione annuale: 550 - 650.000 bottiglie.



Dal grappolo al calice



Vendemmia

L'identità di ogni nostro vino inizia a prendere forma con la raccolta dei meravigliosi grappoli, frutto di un intero anno di lavoro. Appena colti vengono immediatamente trasportati in cantina per essere pressati e sprigionare tutto il loro succo, ricco di aromi e sapori. L'esuberanza olfattiva e gustativa del mosto verrà sapientemente preservata ed esaltata nelle fasi successive di vinificazione e maturazione.



con passione e rispetto



Vinificazione

Quando i grappoli arrivano in cantina vengono diraspatis e sofficemente pigiati. Il mosto fiore che ne deriva inizia lentamente a fermentare nelle apposite vasche in acciaio. La fermentazione alcolica richiede il proprio tempo e senza fretta assisteremo alla magica trasformazione del mosto in vino. I nostri esperti cantinieri sono i custodi di questo processo che perfezionano, vendemmia dopo vendemmia, per ottenere l'eccellenza da ogni vitigno.





Affinamento

Silenzio, sacralità ed attesa, queste le suggestioni evocate dalla nostra cantina. Qui il vino affina per rafforzare eleganza e nobiltà.

La lenta e sapiente maturazione dei vini avviene in vasche d'acciaio, in grandi botti



Dal grappolo al calice *con passione e rispetto*



tradizionali, in barrique o in tonneau. Ogni recipiente viene scelto con minuziosa cura per esaltare le caratteristiche di ogni vino. Solo il trascorrere del tempo saprà donare quella complessità da sempre elemento distintivo di

ogni etichetta di **San Patignano**. Prima di essere commercializzato il vino verrà affinato ulteriormente in bottiglia.



SanPatignano





SanPatignano



Il nostro mondo *in un sorso*

START
Vino Spumante
Metodo Charmat



AVENIR
Vino Spumante di Qualità Brut,
Metodo Classico



AULENTE BIANCO
IGT Bianco Rubicone



AULENTE ROSSO
IGT Rosso Rubicone



VIE
IGT Sauvignon Blanc
Rubicone





ORA
Romagna Sangiovese
DOC Superiore



LA SPALLATA
Romagna Sangiovese
DOC Superiore



NOI
Colli di Rimini DOC Rosso



1978
IGT Rosso Rubicone



MONTEPIROLO
Colli di Rimini DOC
Cabernet Sauvignon



AVI
Romagna
Sangiovese DOC Superiore Riserva



START



Ottenuto da uve bianche selezionate vinificate con metodo charmat, Start è il vino che rappresenta la nostra avanguardia produttiva

Denominazione: Vino Spumante - Metodo Charmat

Varietà: uve bianche selezionate

Raccolta: precoce per conservare frutto e freschezza varietale

Resa: 90 q/ha

Vinificazione: repentina pressatura delle uve a bassa temperatura, successiva presa di spuma mediante metodo charmat lungo, di oltre 4 mesi

Affinamento: 2 mesi sulle fecce fini in vasca di acciaio

Caratteristiche organolettiche: dall'apertura della bottiglia si sprigionano immediatamente aromi intensi, fruttati e floreali: di mela, buccia di limone, fiori d'arancio, d'acacia e gelsomino. La bocca conferma le sensazioni olfattive a cui si aggiunge una piacevole nota di pesca e kiwi.

Pur se complesso, il palato si rivela snello e vitale nella piacevolezza di beva. Il perlage appare fine ed elegante grazie ad una presa di spuma molto prolungata.

Temperatura di servizio ottimale: 8° C

Numero di bottiglie prodotte: 100.000

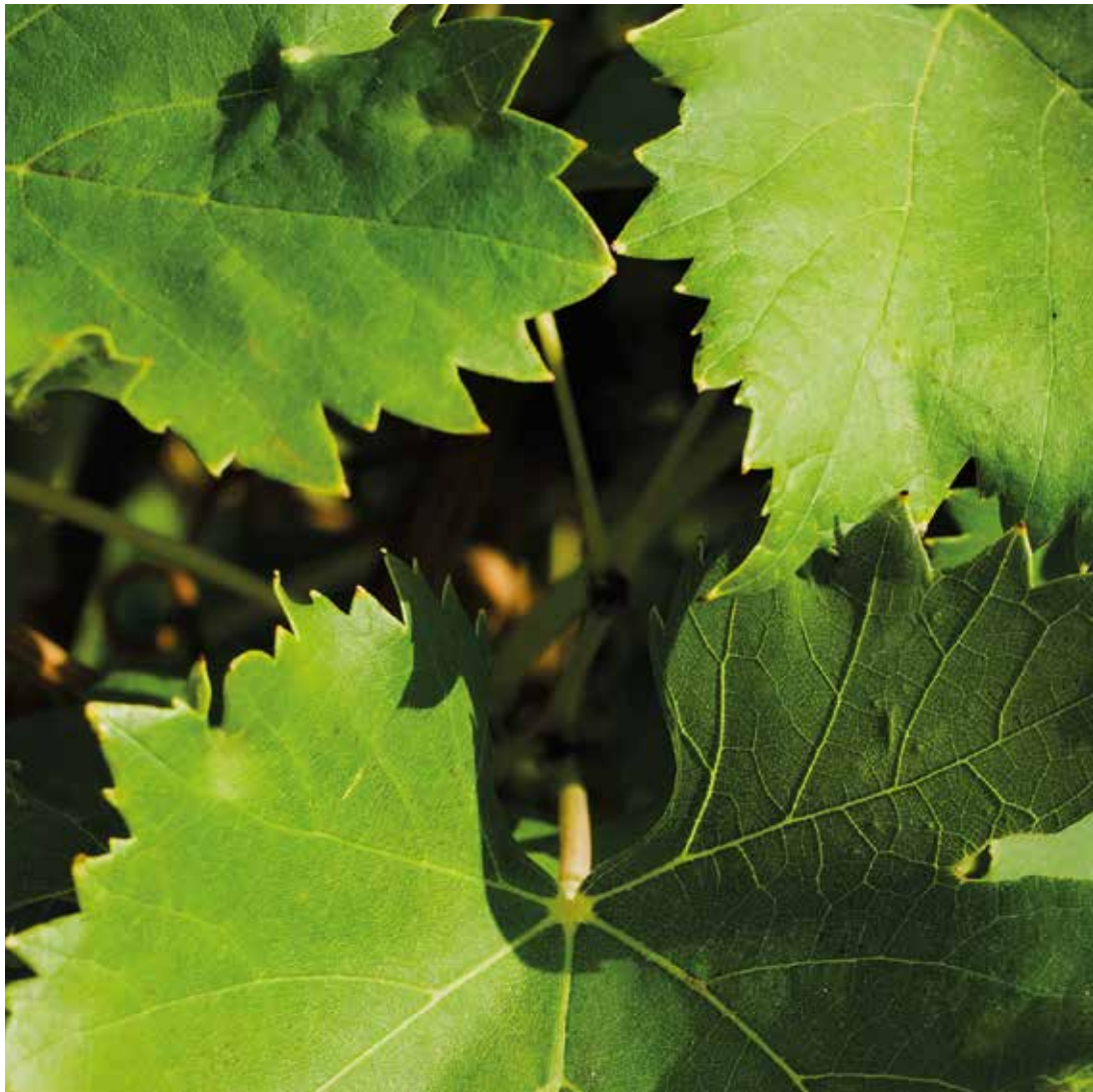
Formati disponibili: 0,75 L



Abbinamenti:



SanPatignano



AVENIR



Questo Metodo Classico rappresenta una grande sfida e completa un'offerta di vini, ad oggi molto ampia

Denominazione: Vino Spumante di Qualità Brut Metodo Classico

Varietà: chardonnay e pinot noir

Raccolta: inizio agosto, nelle prime ore del mattino, con attenta selezione dei grappoli

Resa: 60 q/ha

Vinificazione: pressatura repentina delle uve senza diraspatura, vinificazione in bianco per il pinot noir; la fermentazione avviene a bassa temperatura. Successiva seconda fermentazione in bottiglia per la presa di spuma

Affinamento: 36 mesi in bottiglia sui lieviti, remuage manuale e successivo degorgement

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino brillante.

All'olfatto è ampio con sentori fruttati di mela Golden e richiami speziati di lievito e crosta di pane.

In bocca è suadente, rivelando una splendida freschezza che dona grintosità alla beva. Ottima persistenza gustativa e bell'equilibrio sul finale. Ha piacevole mineralità ed un perlage fine.

Temperatura di servizio ottimale: 8° C

Numero di bottiglie prodotte: 13.000

Formati disponibili: 0,75 L



Abbinamenti:



AULENTE BIANCO



Nasce dall'uvaggio di due nobili varietà a bacca bianca: chardonnay e sauvignon blanc

Denominazione: IGT Bianco Rubicone

Varietà: chardonnay e sauvignon blanc

Raccolta: fine agosto, durante le prime ore del giorno per preservare gli aromi varietali

Resa: 100 q/ha

Fermentazione alcolica: in acciaio, a bassa temperatura

Affinamento: in acciaio sulle fecce fini per 4 mesi

Caratteristiche organolettiche: nel calice si apprezza il bel colore giallo paglierino; al naso esprime le delicate sfumature del sauvignon blanc, con le caratteristiche note erbacee, ed i profumi ampi e complessi dello chardonnay, con sentori di mela Golden, scorza di pompelmo e sambuco. La bocca è minerale, sapida, fresca e persistente.

Temperatura di servizio ottimale: 10° C

Numero di bottiglie prodotte: 100.000

Formati disponibili: 0,75 L



Abbinamenti: ...



SanPatignano

AULENTE ROSSO



*La sua espressività immediata
lo rende piacevole ed elegante
nella quotidianità*

Denominazione: IGT Rosso Rubicone

Varietà: concorre in prevalenza il sangiovese

Raccolta: fine settembre

Resa: 80 q/ha

Fermentazione Alcolica: in acciaio a temperatura controllata per conservare fragranza e freschezza varietale

Affinamento: 6 mesi in grandi botti di rovere da 30 ettolitri

Caratteristiche organolettiche: colore rubino intenso, con note olfattive di rosa, ciliegia, prugna e un tocco di spezie. Al palato è complesso e di piacevole beva, con tannini levigati ed un finale di notevole persistenza gusto-olfattiva.

Temperatura di servizio ottimale: 16 - 18° C

Numero di bottiglie prodotte: 300.000

Formati disponibili: 0,75 L - 0,375 L



Abbinamenti: ...



SanPatrignano



VIE



I vigneti sono esposti ad est verso il mare Adriatico che, con la sua brezza, mitiga il caldo clima estivo favorendo l'escursione termica e un'appropriate maturazione delle uve

Denominazione: IGT Sauvignon Blanc Rubicone

Varietà: sauvignon blanc

Raccolta: metà settembre con scrupolosa selezione delle uve

Resa: 80 q/ha

Fermentazione alcolica: in acciaio, a bassa temperatura

Affinamento: in acciaio sulle fecce fini per 5 mesi

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino dai riflessi dorati.

Al naso spicca la sua complessità con intense note varietali che spaziano dalla salvia alla foglia di pomodoro, dall'erba sfalciata a note fruttate con sentori citrini e agrumati.

Al palato ha gradevole freschezza, mineralità e un finale sapido.

Temperatura di servizio ottimale: 11° C

Numero di bottiglie prodotte: 10.000

Formati disponibili: 0,75 L



Abbinamenti:



ORA



*L'affetto che ci lega al nostro territorio
ci ha guidato a produrre questo vino, ottenuto
dalla varietà per noi più importante: il sangiovese.
Ora ne rivela tutto il carattere e la nobiltà*

Denominazione: Romagna Sangiovese DOC Superiore

Varietà: sangiovese

Raccolta: metà ottobre

Resa: 80 q/ha

Fermentazione alcolica: in acciaio a temperatura controllata,
con lunga macerazione sulle bucce

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere da 30 ettolitri e successivo
affinamento in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino.

Al naso è ampio e avvolgente, con rimandi olfattivi di ribes, lampone
e prugna, che lasciano in seguito spazio agli aromi di cuoio
e liquirizia e a sentori di sottobosco. Al palato ritornano gli aromi
fruttati seguiti da una piacevole freschezza ed eleganza.
La componente tannica è sempre ben equilibrata.

Temperatura di servizio ottimale: 18° C

Numero di bottiglie prodotte: 30.000

Formati disponibili: 0,75 L



Abbinamenti: ...



SanPatrignano

LA SPALLATA



Sangiovese in purezza, senza solfiti aggiunti, nasce da un progetto innovativo, messo a punto da un gruppo di ricercatori denominato Wine Research Team

Denominazione: Romagna Sangiovese DOC Superiore

Varietà: sangiovese

Raccolta: metà ottobre

Resa: 70 q/ha

Fermentazione Alcolica: in acciaio con lunga macerazione sulle bucce, senza aggiunta di solfiti durante tutto il processo di vinificazione

Affinamento: 12 mesi in grandi botti di rovere da 30 ettolitri

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con riflessi granati.

All'olfatto si percepisce immediatamente un'eleganza che rimarrà come costante anche al palato. L'assenza di solfiti consente al sangiovese di esprimersi con purezza e precisione varietale, rivelando sentori di marasca, prugna e mora. Gli aromi fruttati lasciano presto spazio alle note di cuoio e sottobosco.

Al palato ha nobile austerità, con una struttura tannica non aggressiva. Chiude minerale e persistente.

Temperatura di servizio ottimale: 18° C

Numero di bottiglie prodotte: 13.000

Formati disponibili: 0,75 L



Abbinamenti:



San Patrignano



NOI



Il nome Noi evoca la pluralità delle persone protagoniste della Comunità che con la loro passione e il loro impegno consentono a San Patrignano di perseguire la sua missione

Denominazione: Colli di Rimini Rosso DOC

Varietà: sangiovese, cabernet sauvignon e merlot

Raccolta: da metà settembre a ottobre inoltrato a seconda della varietà

Resa: 70 q/ha

Fermentazione alcolica: in acciaio a temperatura controllata, con periodici rimontaggi e una lunga macerazione

Affinamento: 12 mesi in barrique di secondo passaggio e successiva sosta in bottiglia per altri 12 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso.

Al naso presenta note fruttate di mora matura, ribes, prugna e sentori di cuoio e liquirizia. In bocca è pieno, polposo, con tannini percettibili ma non aggressivi, sapido e complesso. Vino che conserva sempre una sua armonia anche nelle differenti annate.

Temperatura di servizio ottimale: 18° C

Numero di bottiglie prodotte: 30.000

Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L



Abbinamenti: ...



SanPatrignano

1978



1978 come l'anno di fondazione della comunità di San Patrignano. Ispirazione, coraggio e audacia hanno guidato i fondatori così come oggi, la stessa audacia ci ha guidato a produrre un cabernet franc in purezza

Denominazione: IGT Rosso Rubicone

Varietà: cabernet franc

Raccolta: prima metà di ottobre

Resa: 70 q/ha

Fermentazione alcolica: in acciaio a temperatura controllata, con periodici rimontaggi e una macerazione sulle bucce di 10-15 giorni

Affinamento: 6 mesi in barrique di secondo passaggio e successiva sosta in bottiglia per altri 6 mesi

Caratteristiche organolettiche: rosso rubino intenso con trama di colore molto fitta. L'olfatto esprime gli aromi tipici varietali del cabernet franc, con sentori netti di peperone verde e un accenno di salvia, ma anche frutti rossi come ciliegia matura e mora. Facendolo roteare nel bicchiere si coglie immediatamente la sua consistenza densa e concentrata. La bocca è piena, rotonda, polposa, con tannini eleganti e un'eccellente persistenza gustativa. La chiusura è sostenuta da una piacevole freschezza che conferirà longevità al vino.

Temperatura di servizio ottimale: 17° C

Numero di bottiglie prodotte: 13.000

Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L - 3 L



Abbinamenti:



SanPatrignano

MONTEPIROLO



Attraverso Montepirolò abbiamo voluto misurarci con vitigni non autoctoni, molto diffusi nel mondo, per dimostrare la capacità del nostro territorio di esprimersi con carattere, complessità ed eleganza

Denominazione: Colli Di Rimini DOC Cabernet Sauvignon

Varietà: cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc

Raccolta: da metà settembre a ottobre inoltrato a seconda della varietà

Resa: 60 q/ha

Fermentazione alcolica: a temperatura controllata con periodici rimontaggi e lunghe macerazioni

Affinamento: 12 mesi in barrique di primo e secondo passaggio, seguito da una maturazione di un anno in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: abito rubino intenso. All'olfatto esprime sentori di ribes, mora matura, maggiorana, peperone e liquirizia.

La bocca è possente e rotonda, dove si percepisce un'ottima struttura, un finale prolungato e vitale dal felice connubio acido-tannico.

Vino opulento, polposo, di grande piacevolezza, in grado di esprimersi sia in gioventù che dopo lunga maturazione.

Temperatura di servizio ottimale: 16° C

Numero di bottiglie prodotte: 10.000 – 20.000

Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L - 3L

Abbinamenti:



AVI



Avi è l'espressione massima della qualità del sangiovese prodotto a San Patrignano. Questo vino è dedicato AVIncenzo, fondatore della Comunità, ed ai nostri AVI, che ci hanno tramandato la coltivazione di questa straordinaria varietà

Denominazione: Romagna Sangiovese DOC Superiore Riserva

Varietà: sangiovese

Raccolta: metà ottobre

Resa: 50 q/ha

Fermentazione alcolica: in acciaio a temperatura controllata, con periodici rimontaggi e lunga macerazione sulle bucce

Affinamento: 18 mesi in botti tradizionali di rovere di Slavonia da 30 ettolitri e successiva maturazione in bottiglia per oltre un anno

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso granato. L'olfatto è ampio e caratterizzato da sentori di viola, prugna e marasca. Al palato si percepisce l'eleganza, la struttura e la vellutata trama tannica del sangiovese tipico del nostro terroir. La piacevole sapidità conduce ad una chiusura di bocca con invitanti richiami di frutti di bosco, cuoio e liquirizia.

Temperatura di servizio ottimale: 18°

Numero di bottiglie prodotte: 10.000 – 25.000

Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L - 3 L

Abbinamenti:



SanPatrignano



Ogni goccia, *una storia*







Vini pieni di vita.

 | **SanPatrignano**

SAN PATRIGNANO SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA SOCIALE
Via San Patrignano 53 – 47853 Coriano (Rimini) – Tel. 0541 362111
www.vinisanpatrignano.com – ordini@vinisanpatrignano.com