



AZIENDA AGRICOLA

EDOARDO PATRONE

DOMODOSSOLA - ITALIA

ALTO PIEMONTE





*Il territorio
in cui crediamo*

Situata nel cuore delle Alpi Lepontine, l'azienda agricola Edoardo Patrone è una cantina condotta da Edoardo e Stella. Insieme a un team di giovani ed entusiasti ragazzi condividono l'amore per la viticoltura e l'enologia. Selezioniamo le migliori uve provenienti dai vigneti dai noi coltivati sulle pendici delle montagne ossolane.



Located in the heart of the Lepontine Alps, Az. Agr. Edoardo Patrone is a winery that the family of Edoardo and Stella founded. Together with a team of young and enthusiastic people who all share the love of agriculture and viniculture, we make wine from the best grapes collecting manually from the vineyards on the Ossola mountains' slopes.



La nostra missione è continuare l'eredità viticola ed enologica della Val d'Ossola recuperando i vigneti dei viticoltori più anziani e continuando a produrre i vini rossi tipici della zona come il Prüinent (nome locale del Nebbiolo).

Our mission is to continue the viticultural and oenological heritage of Ossola Valley by recovering the vineyards of elder vine-growers and continuing making red wine, including Prüinent (local name of Nebbiolo).

Cerchiamo sempre di unire la tradizione all'innovazione. Grazie alla sperimentazione siamo riusciti già a produrre i primi vini rosati e spumanti nelle nostre vallate. Con il desiderio di migliorarci sempre, controlliamo con attenzione ogni processo dal vigneto alla bottiglia.

We also find a new path by experimenting and being the first winery in the Ossola Valley, producing rosé and sparkling rosé. With the desire of making the best quality wine, we always carefully control every process from the vineyard to the bottle.



Vino rosato Testa Rùsa



Colore salmone intenso, con aromi di fiori, petali di rosa, pesca, nettarina e scorza d'arancia. Un vino secco, fresco e di corpo.



Deep salmon colour, with the aromas of blossom, rose petal, peach, nectarine, and orange zest. A dry wine with high acidity and medium body.

Si accompagna a primi piatti e pesce di lago.



Ottimo in abbinamento ai formaggi locali

*It goes well with first courses and lake fish.
Excellent in combination with local cheeses*



0,75l



14°C

Spumante rosé Extra Dry Basin



Colore salmone medio con aromi di ribes rosso, fragoline di bosco, lampone. Fresco e morbido in bocca con buona acidità, secco, equilibrato con corpo leggero e alcol medio-basso.

Medium salmon colour with the aromas of red currant, wild strawberries, raspberry. Fresh and smooth in the mouth with high acidity, off-dry, balanced with the light body, and medium-low alcohol.



Ottimo con antipasti magri, primi e secondi piatti leggeri. Ideale come aperitivo



Excellent with light appetizers, first and second light dishes. Also ideal as an aperitif



0,75l



6-8°C

Vino rosso PSB Poderi San Brizio



Colore rubino, con bouquet di terroso, sottobosco, pietra bagnata e aroma di crema e frutta nera. Un vino secco di buona freschezza, media struttura ed equilibrio, tannini morbidi.



Ruby color, with bouquets of earthy, forest floor, wet stone, and cream and black fruit aroma. A dry wine with good freshness, medium structure, and balance, soft tannins.

Si accompagna con primi piatti, formaggi saporiti/stagionati, selvaggina, e piatti grassi.



Ottimo vino da pasto

It goes well with first courses, seasoned / seasoned cheeses, game, and fatty dishes



0,75l / 1,5l / 3l



18°C

Vino rosso merlot Lepontinum



Colore viola con bouquet di terroso, sottobosco, foglie bagnate, burro insieme agli aromi di peperone verde, amarena e prugna nera. Un vino secco di buona struttura ed equilibrio, e tannini morbidi.



Purple color with bouquets of earthy, forest floor, wet leaves, butter together with the aromas of green bell pepper, black cherry, and black plum. A dry wine with good structure and balance, high acidity, and soft tannins.

Si accompagna con carni rosse, selvaggina, formaggi saporiti/ stagionati e piatti grassi.



It goes well with red meats, game, seasoned / seasoned cheeses and fatty dishes



0,75l / 1,5 / 3l



20°C

Valli Ossolane DOC Nebbiolo Prüinent Stella



Colore granato, elegante bouquet di fumé, pane tostato, tabacco ed erba e aroma di prugna secca, amarena. Tannino elegante e morbido con acidità media, vino equilibrato e corposo con potenziale di invecchiamento.



Garnet colour, elegant bouquets of smoke, toast, tobacco, and grass, and dried plum, black cherry aroma. Elegant and soft tannin with medium acidity, balanced and full-bodied wine with ageing potential.

Affinamento: In barrique di rovere Francese per circa 12 mesi



Ageing: In French oak barrels for about 12 months

Si accompagna con piatti a base di carni rosse, selvaggina in umido, formaggi saporiti/ stagionati
It goes well with red meat dishes, stewed game, tasty / aged cheeses.



0,75l / 1,5l



20°C

Valli Ossolane DOC Rosso

Vigna Vagna



Colore granato, con profumi complessi di sottobosco, nocciola, fumo, pane tostato, foglie di pomodoro, prugna secca e aromi di frutta nera. Un vino di buona struttura ed equilibrato, con tannino morbido che rende il vino più armonico.



Garnet colour, with complex bouquets of forest floor, hazelnut, smoke, toast, tomato leaves, dried plum, and black fruit aromas. A good structure and balanced wine, with soft tannin that makes the wine more harmonious.

Affinamento: in botte di rovere di Slavonia da 15 HL per 6 mesi, con sosta sui lieviti rimossi con la tecnica del batonnage



Ageing: in Slavonian oak barrels of 15 HL for 6 months, with a stop on the lees removed with the batonnage technique

Si accompagna a piatti della tradizione come bollito, risotti e formaggi d'alpeggio



It is served with traditional dishes such as risotto and mountain cheese



0,75l / 1,5l / 3l



18°C



*Mirtilla -
Liquore al mirtillo*

Grappa di montagna

Venendo all'Azienda Vitivinicola Edoardo Patrone, potrai non solo degustare i vini ma anche fare un tour attraverso la cantina e le vigne. Potrai conoscere le nostre tecniche di vinificazione e la viticoltura eroica ossolana. Inoltre, durante gli eventi organizzati potrete celebrare alcune occasioni speciali.

Per avere maggiori informazioni sulla visita e sugli eventi, contattaci all'indirizzo info@edoardopatrone.com



Coming to Azienda Vitivinicola Edoardo Patrone, you can not only taste the wines but also take a tour through the cellar and the vineyards. You will get to know our winemaking techniques and the heroic Ossola viticulture. In addition, there will be some events throughout the year to gather all wine lovers and also celebrate some special occasions.

For more information about the visit and events, please contact us at info@edoardopatrone.com



Azienda Agricola Edoardo Patrone

Borgata Baceno, 51

Domodossola (VB) ITALIA

 +39 0324 199 00 47

 info@edoardopatrone.com

 [Az.vitivinicolaPatrone](https://www.facebook.com/Az.vitivinicolaPatrone)

 [az.edoardopatrone](https://www.instagram.com/az.edoardopatrone)

www.edoardopatrone.com