Wijnfiche

Az. Guerrieri - Galileo Riserva - MAGNUM | Colli Pesaresi DOC Wooden Box
Italie — 2022

Domaine

Az. Guerrieri

Dans les collines entre le village de Fano et Senigallia, entouré de vignes et d'oliviers, se trouve le domaine viticole Guerrieri. Trois principes importants y sont tenus en haute estime, à savoir la modestie, le respect de la terre (la nature) et la solidarité. Ce domaine s'engage à intervenir le moins possible dans les vignes, qui s'étendent sur une superficie de 70 hectares. Les oliviers de la famille couvrent 30 hectares, en plus ils gèrent 95 hectares sur lesquels ils cultivent des céréales. L'énergie utilisée est également verte et ils la produisent en partie eux-mêmes. Depuis des décennies, le vin, l'huile et les pâtes y sont élaborés avec une passion sans pareille.

Vinification

Les vignobles utilisés pour ce vin sont situés directement au sud-sud-est et ont des vignes âgées en moyenne de 18 ans. La vendange commence généralement plus tard, au cours de la première ou de la deuxième semaine d'octobre, suivie d'une macération de 15 jours, d'une vinification classique et toujours sous température contrôlée. Le vin a mûri pendant 12 mois dans de grands fûts de chêne (italien) et a mûri pendant 12 mois en bouteille.

Dégustation

Nous remarquons une couleur rouge rubis profonde. Au nez des notes fruitées de mûres, de cerises et de quelques épices. En bouche une attaque douce, complète et bien fondée. Même impression qu'au nez: piquant, un peu de bois et de cerise.

Mets adaptées

Viande - rouge | Agneau - Navarin | Steak | Gibier

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot, Sangiovese
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): +5-7
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Souple et juteux

