

**Az. Guerrieri - Guerriero Del Mare | IGT
Marche Bianco
Italie (MARCHE) — 2023**

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

De druiven voor deze wijn worden geoogst van de oudste wijnstokken, en enkel in de beste jaren. Er gebeurt een manuele pluk zodat de druiven op perfecte rijpheid geoogst worden. Een deel van de oogst wordt in hout gefermenteerd. Nadien rijpt de wijn nog voor meer dan een jaar in houten vaten.

Informations spécifiques

Luca Maroni: 98

Dégustation

On admire dans le verre une belle robe jaune doré. Le nez, intense, dévoile des arômes de fruits et d'épices soutenus par une touche minérale. La bouche est ample et généreuse, parfaitement équilibrée par la fraîcheur et une longue finale élégante.

Mets adaptées

Fromage - mi-doux | Mollusques | Homard | Pâte - Vongole | Ravioli avec champignons et truffes

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Bianchello

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): "+ 3-5"

Servir à: 14-16°C

Profil de goût: Complex boisé

