Wijnfiche

Az. Guerrieri - Guerriero Della Terra | IGT Marche 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

Vendage tardive. Ceci uniquement dans les meilleurs millésimes du plus ancien vignoble du domaine. Seuls les raisins les plus mûrs sont sélectionnés. Le vin vieillit plus d'un an en fûts de chêne.

Informations spécifiques

Luca Maroni: 98

Dégustation

Le vin a une couleur sombre saisissante. Le nez riche a une belle complexité avec des fruits noirs, des notes de bois, d'épices et de chocolat. En bouche, le vin est puissant et ample, mais avec une structure douce et une longue finale. C'est un vin qui peut être débouché 2 à 3 heures à l'avance.

Mets adaptées

Viande - rouge | Viande - rouge, grillée | Dessert au chocolat | Gibier | Fromage

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Sangiovese, Montepulciano
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 18 °C
Profil de goût: Complexe et généreux

