



Wijnfiche

Az. Guerrieri – Nero – 37,5 cl | Marche Rosso IGT Italie (MARCHE) – 2021

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

Macération longue et fermentation contrôlée. Le vin est élevé pendant 10 mois en fûts de chêne français et 6-8 mois en bouteille.

Dégustation

Vin rouge rubis intense avec une structure persistante. Il est élégant et complexe avec des parfums de violette, de vanille, de cacao, d'épices et de tabac mentholé. Ample et rond en bouche avec une belle finale. Nous recommandons de déboucher le vin au moins 1 heure avant de le servir.

Mets adaptées

Viande - rouge | Gibier

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Montepulciano

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe et généreux

