

## **Az. Guerrieri – Guerriero Della Terra | IGT Marche 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**

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 - grillée | Ragoût d'agneau | Fromage fermenté - Comté | Gibier

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Sangiovese, Montepulciano

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Complexe et généreux

