Rosso Marche IGT
Guerriero Nero

GUERRIERI

Italy's Wine

Rosso Marche IGT Guerriero Nero

Tipologia: Rosso
Classificazione: IGT
Zona di produzione: Dal 1800 l'Azienda Agraria Guerrieri è situata nel Nord della regione Marche sulla costa Est dell'Italia bagnata dal Mare Adriatico.
Uve: 40% Sangiovese, 40% Montepulciano e 20% Cabernet Sauvignon.
Gradazione: 14% vol.
Colore: Vino rosso rubino intenso.
Profumo: profumo di violetta, ciliegia e tabacco mentolato al naso.
Sapore: Elegante e complesso, dalle note di frutti rossi e frutti di bosco, cioccolato fondente e spezie al palato.
Abbinamento: Ottimo con carni rosse e selvaggina.
Temperatura di servizio: 18 °C
Note e affinamento: Il Guerriero Nero è considerate dalla famiglia Guerrieri un "Super Marche". Questo vino rappresenta l'eleganza che la nostra regione è in grado di esprimere, unendo due tra i più importanti vitigni locali con l'aggiunta di un terzo vitigno internazionale. Questo vino rosso è forte espressione stilistica e dell'identità dell'Azienda Guerrieri. Lunga macerazione dell'uva e fermentazione a temperature controllata in acciaio. Affinamento di 10 mesi in barrique di rovere.

Type: Red
Classification: IGT
Production Area: Since the 1800s, Azienda Agraria Guerrieri has been located in the northern part of the Marche region, on the eastern coast of Italy, bathed by the Adriatic Sea.
Grapes: 40% Sangiovese, 40% Montepulciano, and 20% Cabernet Sauvignon.
Alcohol Content: 14% vol.
Color: Intense ruby red.
Aroma: Notes of violet, cherry, and mentholated tobacco on the nose.
Taste: Elegant and complex, with flavors of red fruits, berries, dark chocolate, and spices on the palate.
Pairing: Excellent with red meats and game.
Serving Temperature: 18°C
Notes and Aging: Guerriero Nero is considered by the Guerrieri family to be a "Super Marche." This wine embodies the elegance that the Marche region can express, combining two of the most important local grape varieties with the addition of a renowned international variety. It is a strong stylistic expression and a reflection of the identity of Azienda Guerrieri. The wine undergoes a long maceration process and fermentation at controlled temperatures in stainless steel. It is then aged for 10 months in oak barriques.