Bianco Marche IGT
Guerriero Bianco

GUERRIERI

Italy's Wine

Bianco Marche IGT
Guerriero Bianco

Tipologia: Bianco
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: 90% Bianchello e 10% Verdicchio
Gradazione: 13,5% vol.
Colore: Vino bianco dal colore dorato.
Profumo: profumi di fiore di pero, nespola e pesca gialla; erbaceo e balsamico al naso.
Sapore: Note agrumate, bergamotto e melograno al palato.
Abbinamento: Ottimo con frutti di mare, carni bianche, formaggi e tartufo.
Temperatura di servizio: 14 °C
Note e affinamento: Il Guerriero Bianco nasce dalla volontà della famiglia Guerrieri di rappresentare la regione Marche attraverso un vino bianco che unisce due diversi vitigni locali di primaria importanza. Breve macerazione del 10% delle uve, vinificazione in bianco dopo decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata in cemento. Permanenza sui lieviti in fase di Maturazione per 3 mesi. Affinamento di 10 mesi in cemento e 4 mesi in tonneaux di rovere.

Type: White
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: 90% Bianchello, 10% Verdicchio
Alcohol Content: 13.5% vol.
Color: Golden-hued white wine.
Aroma: Notes of pear blossom, medlar, and yellow peach; herbaceous and balsamic hints on the nose.
Taste: Citrus notes with hints of bergamot and pomegranate on the palate.
Pairing: Excellent with seafood, white meats, cheeses, and truffles.
Serving Temperature: 14°C
Notes and Aging: Guerriero Bianco was created by the Guerrieri family to represent the Marche region through a white wine that brings together two of its most important native grape varieties. A brief maceration of 10% of the grapes is followed by white vinification after cold static decantation and fermentation at a controlled temperature in cement tanks. The wine remains on its lees during maturation for three months, followed by 10 months of aging in cement and an additional four months in oak tonneaux.