



Azienda Agraria
GUERRIERI



Orgogliosi di essere agricoltori dal 1800

*Dallo stesso sguardo, dallo stesso sorriso,
cinque generazioni di vita dedicata alla terra
e all'uomo.*



Maria Giulia, Luca e Alberto Guerrieri

L'Azienda Agraria Guerrieri nasce nel 1800
nelle dolci colline dell'entroterra Pesarese.

Superficie Aziendale	207 ha
Superficie Vitata	70 ha
Superficie ad Oliveto	30 ha
Superficie a Cereali	95 ha



Urbino, Palazzo Ducale

Per coltivare la terra, bisogna conoscere il passato, vedere il presente ed immaginare il futuro, sapendo che ogni gesto potrà produrre nuova vita, nuova fertilità.

Controlliamo tutta la filiera produttiva partendo rigorosamente dalle nostre terre, con solo i nostri uomini per garantire la genuinità di ogni nostro prodotto come se fosse destinato all'alimentazione delle persone a noi più care.



*Chi coltiva la terra coltiva l'anima,
chi coltiva l'anima coltiva l'amore.*

Autentici agricoltori da 5 generazioni dedichiamo i
207 ettari di proprietà della nostra Azienda alla coltura
viticola, olivicola e cerealicola.

Vino, olio e pasta sono il frutto del nostro lavoro ed
espressione massima della nostra Terra.





VITE

I nostri 70 ettari di vigneto specializzato sono dedicati alla coltivazione di Bianchello, Verdicchio, Chardonnay e Moscato a bacca bianca; Sangiovese, Montepulciano, Lacrima e Cabernet Sauvignon a bacca rossa.

Coltiviamo i nostri vigneti secondo rigide regole per la riduzione dell'impatto ambientale, esclusivamente seguiti dai nostri uomini con passione e professionalità. Tutti i nostri vini sono prodotti utilizzando solo energia solare, senza impianti fotovoltaici a terra.

La nostra cantina aziendale, che utilizza le più moderne tecniche di vinificazione, è posta nel cuore dei nostri vigneti per ridurre al minimo il tempo dalla raccolta alla vinificazione.



BIANCHELLO DEL METAURO

Doc



Vino bianco dal colore giallo paglierino cristallino, fresco, piacevole, armonico a bassa gradazione alcolica. Dal profumo di pesca, pera bianca e fiori bianchi.

Vitigno:
Bianchello

Forma di allevamento:
cordone speronato.

Produzione e Vendemmia:
produzione media 4 kg a pianta – vendemmia prima decade di settembre.

Vinificazione:
pressatura soffice delle uve intere, decantazione statica freddo, vinificazione in bianco con fermentazioni a temperatura controllata.

Abbinamenti e Servizio:
da tutto pasto con pesci e carni bianche. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio 12°C

Bottiglia: 0,375 lt - 0,500 lt - 0,750 lt

CELSO

Bianchello del Metauro
Superiore Doc



Vino dal colore tra il paglia e l'oro, intenso ed avvolgente, di grande struttura ed equilibrio. Dal profumo di frutta agrumata, fiori bianchi ed erbe aromatiche.

Vitigno:
Bianchello

Forma di allevamento:
cordone speronato e guyot.

Produzione e Vendemmia:
produzione media 2,5 – 3 kg a pianta – vendemmia metà settembre.

Vinificazione:
pressatura soffice delle uve, decantazione statica a freddo – vinificazione in bianco con fermentazioni a temperatura controllata. Permanenza sui lieviti in fase di Maturazione in acciaio per 3 mesi. Maturazione successiva in cemento per 3 mesi.

Abbinamenti e Servizio:
ottimo su molluschi, pesci elaborati e carni bianche.

Temperatura di servizio 14°C

Bottiglia: 0,750 lt

GUERRIERO BIANCO

Marche Bianco Igt



Vino bianco dorato, dai profumi di fiore di pero, nespolia e pesca gialla; erbaceo e balsamico al naso. Note agrumate, bergamotto e melograno al palato.

Vitigno:
Bianchello e Verdicchio

Forma di allevamento:
cordone speronato e guyot.

Produzione e Vendemmia:
produzione media 1,5 / 2 kg a pianta – diradamento precoce dei grappoli, attenta selezione delle uve.

Vinificazione:
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.

Abbinamenti e Servizio:
ottimo con frutti di mare, carni bianche, formaggi e tartufo.

Temperatura di servizio 14°C

Bottiglia: 0,750 lt

ROSA DEI VENTI

Marche Rosato Igt



Rosa nel colore così come al naso. Perfettamente bilanciato, dalle note agrumate e floreali. Vino giovane e disinvolto, delicato e fresco al palato

Vitigno:

Sangiovese

Forma di allevamento:
cordone speronato.

Produzione e Vendemmia:

produzione media 2 - 2,5 kg a pianta - vendemmia anticipata alla terza decade di agosto.

Vinificazione:

Vinificazione in bianco, il succo rimane a contatto con le bucce per un brevissimo momento in pressa, conferendo a questo vino un colore rosato leggero. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

Abbinamenti e Servizio:

con tutto ciò che "con un rosso è troppo, un bianco è poco..."; particolarmente piacevole fuori pasto. Ottimo con brodetti e zuppe di mare.

Temperatura di servizio 12-14°C

Bottiglia: 0,750 lt

COLLI PESARESI SANGIOVESE

Doc



Vino dal colore rubino acceso, giovane, fresco, armonico dal profumo delicato con sentori di ciliegia e frutti di bosco.

Vitigno:

Sangiovese 90% – Montepulciano 10%

Forma di allevamento:
cordone speronato.

Produzione e Vendemmia:

produzione media 3 kg a pianta – vendemmia seconda metà di settembre.

Vinificazione:

vinificazione in rosso con macerazione delle uve e fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

Abbinamenti e Servizio:

Temperatura di servizio 18°C in estate 14°C

Bottiglia: 0,375 lt - 0,500 lt - 0,750 lt

GALILEO

Colli Pesaresi Sangiovese
Riserva Doc



Vino dal colore rosso rubino, corposo, elegante e persistente. Dal profumo intenso di spezie, ciliegia e mirtillo.

Vitigno:

Sangiovese 90% – Montepulciano 10%

Forma di allevamento:
cordone speronato.

Produzione e Vendemmia:

diradamento precoce ed attenta selezione delle uve, produzione media 1,5 kg a pianta. Vendemmia nella seconda metà di settembre.

Vinificazione:

15 giorni di macerazione delle uve, vinificazione in rosso a temperatura controllata di fermentazione. Affinamento per 12 mesi in botte grande e altri 12 in bottiglia.

Abbinamenti e Servizio:

carni rosse, cacciagione e selvaggina. **Temperatura di servizio** 18°C e stappato con buon anticipo.

Bottiglia: 0,750 lt - 1,5 lt

GUERRIERO NERO

Marche Rosso Igt



Vino rosso rubino intenso, dal profumo di violetta, ciliegia e tabacco merlotato al naso. Elegante e complesso, dalle note di frutti rossi e frutti di bosco, cioccolato fondente e spezie al palato.

Vitigno:

Sangiovese, Montepulciano, Cabernet Sauvignon

Forma di allevamento:
cordone speronato.

Produzione e Vendemmia:

diradamento precoce ed accurata selezione delle uve, produzione media 1,5 kg a pianta. Vendemmia a metà settembre, una piccola parte in sovrarmaturazione all'inizio di ottobre.

Vinificazione:

lunga macerazione dell'8-#39;uva e fermentazione a temperature controllata in acciaio. Affinamento di 10 mesi in barrique di rovere.

Abbinamenti e Servizio:

ottimo con carni rosse e selvaggina. **Temperatura di servizio** 18°C e stappato con buon anticipo.

Bottiglia: 0,375 lt - 0,750 lt - 1,5 lt - 3 lt

GUERRIERO DELLA TERRA

Marche Rosso Igt



*Nullus locus sine genio
Nessun luogo è senza genio
There is no place without genius*

Vitigno:

Montepulciano e Sangiovese

Produzione e Vendemmia:
solo nelle migliori annate dal vigneto più vecchio dell'azienda. Diradamento dei grappoli in funzione dell'uniforme completamento della loro maturazione. Vendemmia tardiva alla fine di Ottobre.

Vinificazione:

Lunga macerazione delle uve e fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Affinamento di un anno in tonneau di rovere e un altro anno in bottiglia.

Abbinamenti e Servizio:

ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 18°C.

Da stappare con buon anticipo.

Bottiglia: 0,750 lt - 1,5 lt - 3 lt

GUERRIERO DEL MARE

Marche Bianco Igt



*Mare Nostrum,
il nome dato dagli antichi Romani
al mar Mediterraneo,
al nostro Mare*

Vitigno:

Bianchetto

Produzione e Vendemmia:

solo nelle migliori annate dal vigneto più vecchio dell'azienda. Diradamento dei grappoli in funzione all'uniforme completamento della loro maturazione. Vendemmia tardiva a metà ottobre.

Vinificazione:

una piccola parte del vino viene fatta fermentare mediante la macerazione delle bucce. Affinamento di un anno in cemento e poi di 4 mesi in tonneau francesi.

Abbinamento e Servizio:

Eccellente con frutti di mare, pesce elaborato, carni bianche e tartufo.

Temperatura di servizio 12-14°

Bottiglia: 0,750 lt - 1,5 lt - 3 lt

BIANCANIMA

Marche Bianco Igt



*Anima del Biancame,
vitigno storico delle Alte Marche*

Vitigno:

Bianchetto

Produzione e Vendemmia:

Diradamento precoce dei grappoli, attenta selezione e raccolta manuale a piena maturazione delle uve.

Vinificazione:

Macerazione delle bucce durante la fermentazione in Terracotta e vasche di Cemento per un breve periodo. Terminata la fermentazione, il vino viene affinato negli stessi recipienti di Terracotta e Cemento per un periodo di circa 1 anno.

Abbinamento e Servizio:

Ottimo con molluschi, pesce bianco, pollame, verdure arrostiti, piatti umami e formaggi cremosi o semiduri.

Temperatura di servizio: 12-14°

Bottiglia: 0,750lt

GUERRIERI SPUMANTE EXTRA DRY



Spumante dal colore giallo cristallino, con perlage persistente e fine; un profilo olfattivo elegante fragrante di fiori bianchi. Al gusto è fresco ed equilibrato.

GUERRIERI SPUMANTE EXTRA DRY ROSÉ



Spumante dal colore rosa tenue, elegante, vivace, moderno con un profilo olfattivo suadente di frutti rossi. Al gusto piacevole e persistente.

MOSS

Vino Frizzante



Vino bianco frizzante dal colore giallo cristallino, con fine perlage; un profilo olfattivo elegante fragrante di fiori bianchi. Al gusto è fresco ed equilibrato.

LEO

Mosto parzialmente fermentato bianco



Vino dolce frizzante dal colore paglierino, con fine perlage. Delicato, fresco e persistente.

ALE

Mosto parzialmente fermentato rosso



Al gusto morbido, armonico e fresco con profumi intensi di viola, rose selvatiche e sottobosco.

AMICO CILIEGIA

Vino e Visciole



Vino dolce, tipico della tradizione contadina locale. Dal colore rosso rubino intenso, con riflessi amaranto. Dolce, morbido dai vellutati profumi d'amarana, frutti di bosco e lamponi.

ORO DEI GUERRIERI

Vino Passito



Vino dolce, morbido ed avvolgente dal colore giallo ambrato tendente all'oro. Di grande intensità e di lunga persistenza. È prodotto solo con uve di Bianchello vendemmiate in surmaturazione e passite in tavole di legno. Raggiunto un appassimento del 50% le uve vengono vinificate con il metodo della macerazione.

ACQUAVITE

Distillato di uve bianchello



Acquavite morbida, equilibrata, piacevole, dal profumo tipico dell'uva bianchello.

Vitigno:

Bianchello – Chardonnay

Forma di allevamento: cordone speronato e guyot.

Produzione e Vendemmia: produzione media 3 kg a pianta – vendemmia anticipata alla terza decade di agosto.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere, decantazione statica a freddo, vinificazione in bianco. Lunga presa di spuma. Metodo Charmat Lungo: lunga presa di spuma di circa 9 mesi per ottenere un elegante perlage.

Abbinamenti e Servizio: da tutto pasto per accompagnare elegantemente crostacei, pesci e molluschi. Elegante come aperitivo.

Temperatura di servizio 6-8°C

Bottiglia: 0,750 lt - 1,5 lt

Vitigno:

Sangiovese

Forma di allevamento: cordone speronato e guyot.

Produzione e Vendemmia: produzione media 3 kg a pianta – vendemmia anticipata alla terza decade di agosto.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere, decantazione statica a freddo, vinificazione in bianco. Lunga presa di spuma Metodo Charmat di circa 9 mesi per un fine perlage.

Abbinamenti e Servizio: da tutto pasto per accompagnare elegantemente crostacei, pesci e molluschi. Elegante come aperitivo.

Temperatura di servizio 6-8°C

Bottiglia: 0,750 lt - 1,5 lt

Vitigno:

Bianchello

Forma di allevamento: cordone speronato e guyot.

Produzione e Vendemmia: produzione media 4 kg a pianta – vendemmia anticipata a metà agosto.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, vinificazione in bianco e lunga presa di spuma Metodo Charmat per un fine perlage.

Abbinamenti e Servizio: da tutto pasto per accompagnare in maniera leggera e divertente primi e secondi di pesce, crostacei e molluschi.

Temperatura di servizio 6-8°C

Bottiglia: 0,500 lt - 0,750 lt

Vitigno:

Moscato

Forma di allevamento: cordone speronato e guyot.

Produzione e Vendemmia: produzione media 4 kg a pianta – vendemmia anticipata a metà agosto.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve intere, vinificazione in bianco e fermentazione parziale del mosto. Lunga presa di spuma Metodo Charmat per un fine perlage.

Abbinamenti e Servizio: da abbinare alla pasticceria tradizionale o come vino da conversazione

Temperatura di servizio 10°C

Bottiglia: 0,750 lt

Vitigno:

Lacrima e Sangiovese

Forma di allevamento: cordone speronato e guyot.

Produzione e Vendemmia: produzione media 4 kg a pianta – vendemmia anticipata a metà agosto.

Vinificazione: Macerazione a freddo senza fermentazione alcolica, fermentazione parziale e lunga presa di spuma Metodo Charmat per un fine perlage.

Abbinamenti e Servizio: Perfetto come aperitivo. Bizarro con la pizza. Abbinamento classico per panettone, pasticcini di mandorle, biscotti a secco. Ideale durante il pomeriggio da condividere con gli amici.

Temperatura di servizio: 8-12°C

Bottiglia: 0,750 lt

Vinificazione:

Il nostro migliore Sangiovese e visciole selvatiche fatti rifermentare insieme secondo una originaria e tipica ricetta contadina.

Temperatura di servizio 16-18°C

Bottiglia: 0,500 lt

Abbinamenti e Servizio:

da formaggi, da foie gras; per momenti di convivialità.

Temperatura di servizio 6-10°C

Bottiglia: 0,375 lt

Produzione:

dai nostri migliori grappoli di Bianchello. Distillato con alambicco a bagnomaria discontinuo a vapore delle Tenute Collesi in Apecchio.

Bottiglia: 0,500 lt

ULIVO

I nostri 30 ettari di oliveto specializzato sono dedicati alla coltivazione delle cultivar frantoio, leccino, raggiola e ascolana tenera.

Dalla raccolta manuale in cassetta alla molitura garantiamo un tempo massimo di 12 ore preservando al meglio le caratteristiche salutistiche dell'olio extravergine di oliva.

Dal 2015, la lavorazione avviene presso il nostro frantoio aziendale, ideato e realizzato con la più moderna tecnologia italiana (Leopard-Pieralisi)



ORO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Fruttato leggero / medio.
Prevalentemente dolce, con gradevole retrogusto di amaro e piccante.
Cultivar: Leccino
Abbinamento: Ottimo con piatti dal gusto delicato, quali pesce, carni bianche e insalate.
Bottiglia: 0,250 lt - 0,500 lt - 0,750 lt
Bag in Box: 3 lt
Latta: 3 lt - 5 lt

VERDE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Fruttato medio / medio intenso, con gradevole sentore erbaceo e di mandorla verde, con amaro e piccante in equilibrio.
Cultivar: Raggiola - Ascolana Tenera Frantoio
Abbinamento: raccomandato con carni alla brace, bruschette, minestrone di verdure e legumi.
Bottiglia: 0,250 lt - 0,500 lt - 0,750 lt
Bag in Box: 3 lt
Latta: 3 lt - 5 lt

BAG IN BOX VERDE E ORO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



La confezione che permette la migliore conservazione del prodotto per preservare le caratteristiche organolettiche e salutistiche durante l'utilizzo. L'innovazione al servizio della qualità.
Confezione: 3 lt.



PASTA AGRICOLA DI GRANO DURO

Le Marche sono la 3ª Regione Italiana di maggiore produzione di grano duro. Per questo motivo dai primi anni del 2000 abbiamo deciso di produrre la nostra Pasta che è ottenuta dai migliori grani prodotti nelle colline della nostra Azienda che coltiviamo da 820 stagioni. L'intero ciclo produttivo si sviluppa nelle colline della valle del Metauro, in collaborazione con un pastificio artigianale locale.



Mustaccioni Rigati



Fischioni Rigati



Penne Rigate



Pennoni



Spaghetti n°7



Calamaretto



Chitarrine



Mezze Maniche



Strozzapreti



Tagliatelle



Fusilli



Bucatini

PASTA AGRICOLA INTEGRALE

Dalla macinazione a pietra dell'intero chicco di grano duro coltivato nei nostri terreni produciamo la nostra pasta integrale ricca di fibre e proteine.



Mezze Maniche
Integrali



Spaghetti
Integrali



Penne Rigate
Integrali

PASTA AGRICOLA DI GRANI ANTICHI

Da anni ci dedichiamo alla Coltivazione di varietà di Grano Antico come il SENATORE CAPPELLI ed il TRITICUM DICOCCUM, ormai abbandonati dalla maggior parte degli Agricoltori. Tali Grani, secondo varie ricerche, possiedono delle proprietà salutistiche uniche e rispondono ai crescenti problemi di intolleranza al glutine.



Spaghetti n°7
Cappelli



Mezze Maniche
Cappelli



Penne
Cappelli



Tagliatelle al Farro



Penne al Farro



Fusilli al Farro



Farro Perlato



Lenticchie

MIELE

L'allevamento animale è da sempre attività del mondo agricolo. Abbiamo scelto il più vicino alla nostra filosofia: L'apicoltura "unica forma di allevamento che non prevede l'uccisione dell'animale, lasciandolo in completa libertà".



Miele Millefiori

OLIVE

Le nostre ascolane, varietà di oliva da tavola tipica delle Marche preparate con due ricette della nostra tradizione locale.



Olive ascolane
in salamoia



Olive ascolane
piccanti

OSPITALITÀ

Tutti i giorni dell'anno la nostra Azienda Agraria è aperta per poter liberamente e gratuitamente passeggiare circondati da vigneti, oliveti e piante fiorite ammirando le nostre colline marchigiane, dove potrai:

- Degustare gratuitamente i nostri vini, spumanti, vini dolci e passiti, distillati, olii extravergine di oliva e mieli.
- Visitare il nostro vigneto sperimentale dove coltiviamo 27 diverse varietà dei vitigni maggiormente presenti nella nostra regione.
- Acquistare tutti i nostri prodotti visitando il nostro spaccio aziendale, tipica casa colonica marchigiana sapientemente ristrutturata con aia rurale e pergolato.
- Accedere al centro di valorizzazione del Cavallo del Catria e alla nostra fattoria didattica con galli e galline di specie autoctone, caprette e pavoni.
- Visitare l'Azienda in solitaria con la guida appositamente creata.
- Partecipare a visite guidate completamente gratuite visitando il frantoio, la cantina, la bottegaia.





Orgogliosi di essere agricoltori dal 1800

Azienda Agraria Guerrieri

Via San Filippo, 24

61038 Terre Roveresche, Piagge (PU)

T. 0721/890152 - 890100

info@aziendaguerrieri.it

www.aziendaguerrieri.it

