



è facile raggiungerci:



Dall' Autostrada A14 uscita di FANO, imboccare la superstrada con direzione ROMA. Lasciarla alla terza uscita, per LUCREZIA, seguire le indicazioni per PIAGGE. Dopo 5 km, arrivati al bivio posto sul crinale, dirigersi a sinistra per SAN COSTANZO e così proseguire per 2 km fino ad arrivare al passo di entrata dell'azienda sulla destra.

Azienda Agraria Guerrieri
Via San Filippo, 24
Piagge 61030 (PU)
Tel. 0721 890152 / 0721 890100
info@aziendaguerrieri.it



CONSEGNIAMO A DOMICILIO IN TUTTA ITALIA

www.aziendaguerrieri.it



LISIPPO*

GIOVANE VITTORIOSO
Colli Pesaresi Bianco Doc



Dalle migliori uve di Chardonnay e Sauvignon della nostra azienda, un vino bianco di rara forza sensoriale. Vino dal colore giallo paglierino, cristallino; elegante al naso. Di gusto fresco, aromatico e minerale.

Vitigno: Chardonnay - Sauvignon
Forma di allevamento: cordone speronato e guyot.
Produzione e Vendemmia: produzione media 2 - 2,5 kg a pianta - vendemmia posticipata di 10-15 giorni rispetto alla regolare raccolta.
Vinificazione: in bianco previa decantazione dei mosti, fermentazione termo-controllata, maturazione in macerazione di fecce fini.
Abbinamenti e Servizio: ottimo con piatti di pesce elaborato, crostacei, molluschi e insalate di mare. Temperatura di servizio 11°C
Bottiglia: 0,750 lt

LISIPPO
Scultore greco IV secolo A.C.
*Lisippo – Giovane vittorioso atleta di Fano. Nel 1961 al largo di Fano venne ripescata una scultura bronzea che venne attribuita a Lisippo scultore greco del IV secolo a.C. La statua venne trafugata fino ad arrivare in California (Getty Museum) dove è attualmente esposta. Gli uomini e la città di Fano da anni rivendicano il ritorno della statua in Italia.

ROSA DEI 20*

Marche Rosato Igt



Rosa, come petalo di Rosa. E' un vino allegro per bere disinvolto, giovane, fresco, simpatico. E' una Rosa al colore ed al naso; al palato ha la morbidezza autunnale della sua nascita abbinata a freschezza estiva della sua maturità.

Vitigno: Sangiovese 100%
Forma di allevamento: cordone speronato.
Produzione e Vendemmia: produzione media 2 - 2,5 kg a pianta - vendemmia anticipata alla terza decade di agosto.
Vinificazione: in bianco da uve rosse; fermentazione termo-controllata.
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°C
Bottiglia: 0,750 lt

*Dedicato ai 20 Collaboratori dell'azienda. Donne e uomini a cui va il nostro riconoscimento per la passione e la dedizione del loro prezioso lavoro:
Michele, Raffaella, Luciano, Loris, Giorgia, Guido, Jessica, Francesco, Donato, Giulio, Michele, Samuele, Vittorio, Alex, Rodolfo, Agron, Giulia, Marco, Federico, Giulio, Davide, Giacomo, Mirko.

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.
Vitigno e Vinificazione: Bianchetto 100%, 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 crostacei, pesci e molluschi. Temperatura di servizio 6-8 ° C
Bottiglia: 0,500 lt / 0,75 lt

L'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'amarena, frutti di bosco e lamponi.
Vinificazione: Il nostro migliore Sangiovese e visciole selvatiche fatti rifermentare insieme secondo una originaria e tipica ricetta contadina.
Abbinamenti e Servizio: Servire a 14° accompagnando torte, panettoni e pasticceria classica. Ottimo fuori pasto o per aperitivo
Bottiglia: 0,500 lt

LEO

Mosto parzialmente fermentato bianco



Vino dolce frizzante dal colore paglierino, con fine perlage. Delicato, fresco e persistente.
Vitigno e Vinificazione: Moscato 100%, 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

ALE

Mosto parzialmente fermentato rosso



Vino dolce frizzante di colore rosso rubino brillante. Profumi intensi di viola, rose selvatiche e sottobosco. Al gusto dolce, armonico e di buona freschezza.
Vitigni e Vinificazione: dalle migliori uve rosse di Sangiovese e Lacrima delle nostre colline, macerazione a freddo senza fermentazione alcolica, fermentazione parziale e lunga presa di spuma Metodo Charmat per un fine perlage.
Abbinamenti e Servizio: Servire a 14° accompagnando torte, panettoni e pasticceria classica. Ottimo fuori pasto o per aperitivo
Bottiglia: 0,750 lt

ORO DEI GUERRIERI

Vino passito



Vino dolce, morbido ed avvolgente dal colore giallo ambrato tendente all'oro. Di grande intensità e di lunga persistenza. E' prodotto solo con uve di Verdicchio vendemmiate in surmaturazione e passite in tavole di legno. Raggiunto un appassimento del 50% le uve vengono vinificate con il metodo della macerazione.
Abbinamenti e Servizio: da formaggi, da foie gras; per momenti di convivialità. Temperatura di servizio 14° - 16° C
Bottiglia: 0,375 lt

ACQUAVITE

Distillato di uve bianchetto



Acquavite morbida, equilibrata, piacevole, dal profumo tipico dell'uva bianchetto.
Produzione: dai nostri migliori grappoli di Bianchetto. Distillato con alambicco a bagnomaria discontinuo a vapore delle Tenute Collesi in Apecchio.
Bottiglia: 0,500 lt

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO



Una delle poche paste in commercio prodotte da chi ha il controllo di tutta la filiera, producendo direttamente il 100% del grano impiegato nella lavorazione, a garanzia e tutela della salute del consumatore finale. Caratteristiche organolettiche ben definite, trafilata in bronzo ed essicata lentamente per oltre 48 ore a bassa temperatura da un locale pastificio artigianale.

Le nostra pasta di grano duro:

Mustaccioni Lisci, Mustaccioni Rigati, Fischioni Rigati, Penne Rigate, Pennoni, Spaghetti, Chitarre, Mezze Maniche, Strozzapreti, Fusilli, Tagliatelle, Calamarata, Bucatini.

PASTA DI GRANI ANTICHI



Pasta di Senatore Cappelli
Dedichiamo parte dei nostri terreni alla coltivazione del grano antico SENATORE CAPPELLI. Da questo grano antico produciamo in un locale pastificio artigianale la nostra pasta Monograno Cappelli.

Formati di Senatore Cappelli: Spaghetti, Mustaccioni, Mezzamaniche, Penne.

Pasta di farro
Da anni coltiviamo con estrema cura il Triticum Dicoccum un prezioso cereale ricco di fibre insolubili e sostanze antiossidanti. Dai suoi chicchi, decorticati e macinati a pietra, nasce la nostra pasta.

I nostri prodotti al farro:
Pasta: Tagliatelle, Penne Rigate, Fusilli
Farro perlato

I nostri Legumi: Ceci, Lenticchie

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Solo dalle nostre olive raccolte in azienda nelle prime settimane di Ottobre. Lavorate presso il nostro frantoio aziendale, entro le 12 ore dalla raccolta preservando al meglio le caratteristiche salutistiche dell'olio extravergine di oliva.

CAPSULA ORO



Fruttato leggero / medio. Prevalentemente dolce, con gradevole retrogusto di amaro e piccante.
Cultivar: Leccino 100%
Abbinamento: Ottimo con piatti dal gusto delicato, quali pesce, carni bianche e insalte.
Bottiglia: 0,500 lt ; 0,750 lt
Latta: 3 lt ; 5 lt

CAPSULA VERDE



Fruttato medio / medio intenso, con gradevole sentore erbaceo e di mandorla verde, con amaro e piccante in equilibrio.
Cultivar: Raggiola 40% - Frantoio 60%
Abbinamento: raccomandato con carni alla brace, bruschette, minestrone di verdure e legumi.
Bottiglia: 0,500 lt ; 0,750 lt
Latta: 3 lt ; 5 lt

MIELE

L'allevamento animale è da sempre attività storica e integrante del mondo agricolo. L'Azienda oggi ha scelto quello più vicino alla propria filosofia e sensibilità: l'unico che non prevede l'uccisione dell'animale, lasciandolo in completa libertà.

MIELE DI MILLEFIORI



Miele poliflorale spontaneo assemblaggio di natura dalle provenienze variabili secondo annata.
Periodo di raccolta: da Giugno ad Agosto
Caratteristiche: colore ambrato, sapore intenso. Ricco di sali minerali e vitamine. Ottima alternativa allo zucchero.
Barattolo: 400 grammi

MIELE DI ACACIA



Miele monoflorale da Robinia pseudoacacia.
Periodo di raccolta: Maggio
Caratteristiche: miele liquido finemente delicato; di colore giallo paglierino chiaro, quando "puro", quasi cristallino, con odori e sapori tenui di confetto e vaniglia.
Barattolo: 400 grammi

MIELE DI TIGLIO



Miele monoflorale prodotto dal fiore di Tiglio.
Periodo di raccolta: fine Giugno
Caratteristiche: miele cristallizzato si presenta con riflessi gialli dorati intensi sino ad ambrati, il profumo è fresco, mentolato; in bocca di media dolcezza e di lunga persistenza, ha note balsamiche e finale delicatamente amarognolo.
Barattolo: 400 grammi



Orgogliosi di essere agricoltori dal 1800



Luca, Maria Giulia ed Alberto Guerrieri.

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



La nostra azienda utilizza solo energia solare per le sue produzioni, senza impianti fotovoltaici a terra.

Coltiviamo da cinque generazioni i terreni della nostra Azienda di famiglia posta sulle dolci e sinuose Colline Pesaresi che cingono lo storico fiume Metauro.

Sin dai primi dell'800, alle colture cerealicole, all'attività olivicola e vitivinicola, dedichiamo i nostri 200 ettari di questa splendida valle.

Il vino, l'olio, la pasta e tutti i prodotti della nostra Azienda sono espressione e frutto del nostro lavoro, della nostra passione e dell'alta vocazione di questa meravigliosa terra.

SPACCIO AZIENDALE VISITE E DEGUSTAZIONI GUIDATE



Nelle prime verdi e dolci colline tra Fano (km 11) e Senigallia (km 12), circondata da vigneti, oliveti e piante fiorite, l'Azienda Agraria Guerrieri è lieta di accogliervi presso il proprio spaccio aziendale: tipica casa colonica marchigiana sapientemente ristrutturata con aia rurale e pergolato posizionato a fianco della cantina e del frantoio di ultimissima tecnologia.

DEGUSTAZIONI GUIDATE GRATUITE VENDITA DIRETTA KM 0

Presso il nostro spaccio aziendale si potranno degustare gratuitamente tutti i nostri Vini, Spumanti, Vini Dolci e passiti, Distillati, Olii Extravergine di Oliva e Mieli. E' possibile acquistare a prezzi aziendali presso il nostro Spaccio tutti i nostri prodotti.

Orari di apertura Azienda e Spaccio:

Lun – Sab: 8.30 – 12.30 / 14.30 – 19.00

Dom* 15.30 – 19.00

*Giugno, Luglio, Agosto e Dicembre

Gli amici dell'uomo sono sempre nostri graditissimi ospiti.

VISITE CON DEGUSTAZIONI GUIDATE GRATUITE

Si organizzano visite guidate negli oliveti, nei vigneti, in cantina e nel frantoio accompagnati dai nostri tecnici con successive degustazioni di tutti i prodotti della nostra azienda.

Orari visite con degustazioni guidate gratuite:

Da metà Giugno a metà Settembre:

Lunedì, Mercoledì e Venerdì ore 17:30

E' sempre consigliata la prenotazione.

Vi aspettiamo anche con cattivo tempo.

Durata: +/- h 1,30-2,00

Si organizzano su prenotazione visite e degustazioni guidate personalizzate in qualsiasi giorno della settimana e fuori dagli orari stabiliti con richiesta di un rimborso spese.

GUERRIERI SPUMANTE EXTRA DRY



Spumante
Extra Dry Bianco

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

Vitigno:
Bianchetto 90%
Chardonnay 10%

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 per un fine perlage.

Abbinamenti e Servizio:
da tutto pasto per accompagnare elegantemente crostacei, pesci e molluschi. Elegante come aperitivo. Temperatura di servizio 10°C
Bottiglia: 0,750 lt / 1,5 lt

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:
Bianchetto 100%

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 a 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 10°C
Bottiglia: 0,375 lt / 0,750 lt / 1,5 lt

CELSO*

Bianchetto 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:
Bianchetto 100%

Forma di allevamento:
cordone speronato e guyot.

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

Vinificazione:
pressatura soffice delle uve, decantazione statica a freddo – vinificazione in bianco con fermentazioni a temperatura controllata, affinamento sulle fecci fini.

Abbinamenti e Servizio:
ottimo su molluschi, pesci elaborati e carni bianche. Temperatura di servizio 14°C
Bottiglia: 0,375 lt / 0,750 lt / 1,5 lt

*Dedicato a Celso Guerrieri, classe 1892, austero ed autentico agricoltore. Per ricordare il suo primo vigneto messo a dimora nella nostra Azienda, ma soprattutto per non dimenticare la serietà e la laboriosità di quella generazione di agricoltori che hanno reso fiera la nostra Italia.

GUERRIERO BIANCO

Marche Bianco Igt



Vino bianco dorato, vellutato ed intenso insieme seppure estremo nel carattere dal profumo di pesca gialla ed erbe aromatiche. Agrumato al palato con leggere note di vaniglia.

Vitigno:
Bianchetto e Verdicchio

Forma di allevamento:
cordone speronato e guyot.

Produzione e Vendemmia:
produzione media 1,5 / 2 kg a pianta – vendemmia tardiva con accurata selezione delle uve

Vinificazione:
breve macerazione delle uve, pressatura soffice delle vinacce, decantazione statica a freddo, vinificazione in bianco con fermentazioni a temperatura controllata. Affinato in piccole botti di rovere per 6-8 mesi ed altri 6 mesi in bottiglia.

Abbinamenti e Servizio:
accompagna elegantemente pesci elaborati, carni bianche, formaggi stagionati, si esalta sul tartufo. Temperatura di servizio 14-16°C
Bottiglia: 0,750 lt / 1,5 lt

COLLI PESARESÌ 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 terza decade di settembre.

Vinificazione:
vinificazione in rosso con macerazione delle uve a temperatura controllata.

Abbinamenti e Servizio:
carni, piccola cacciagione, salumi e formaggi. Temperatura di servizio 18°C in estate 14°C
Bottiglia: 0,375 lt / 0,750 lt / 1,5 lt

GALILEO*

Colli Pesaresi Sangiovese
Riserva Doc



Vino dal colore rosso rubino tendente al granato, avvolgente dal sapore morbido e persistente di grande struttura. Dal profumo netto, speziato, di marasca e frutti di bosco.

Vitigno:
Sangiovese 90% – Montepulciano 10%

Forma di allevamento:
cordone speronato.

Produzione e Vendemmia:
diradamento precoce dell'uva, produzione media 1,5 kg a pianta – vendemmia tardiva con accurata selezione dell'uva.

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

*Dedicato a Galileo Guerrieri, classe 1855, forte e sapiente agricoltore. Per ricordare il suo prezioso lavoro e la sua dedizione verso questa terra.

GUERRIERO NERO

Marche Rosso Igt



Vino dal colore rosso rubino intenso, dalla struttura persistente, elegante e complesso. Dal profumo di viole, vaniglia, cacao amaro, tabacco mentolato e spezie.

Vitigno:
Sangiovese, Montepulciano, Cabernet Sauvignon

Forma di allevamento:
cordone speronato.

Produzione e Vendemmia:
diradamento precoce dell'uva, produzione media 1,5 kg a pianta – vendemmia tardiva con accurata selezione delle uve.

Vinificazione:
lunga macerazione dell'uva, vinificazione a temperatura controllata, 10 mesi di affinamento in piccole botti di rovere.

Abbinamenti e Servizio:
ottimo con pasta elaborata, carni rosse, 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 90% e Sangiovese 10%

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.

Affinamento:
in botti di rovere per oltre un anno.
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



La nostra azienda utilizza solo energia solare per le sue produzioni, senza impianti fotovoltaici a terra.