



GUERRIERO
WINE TAURASI - ITALY



GUERRIERO

TAURASI - ITALY

AZIENDA VITIVINICOLA GUERRIERO, NASCE IN IRPINIA DA CIRCA UN VENTENNIO, NEL CUORE DI UN PAESE COME L'ITALIA AD ALTA VOCAZIONE VINICOLA.

THE AZIENDA VITIVINICOLA GUERRIERO HAVE ORIGINATES AT TAURASI IN IRPINIA, TWENTY YEARS AGO, IN THE HEART OF THE COUNTRY AS ITALY, WHICH IS THE COUNTRY AT HIGH-VOCAATION VINICOLE.



La vite unione della terra al cielo

Nella vita alcune cose cominciano rincorrendo un sogno, o addirittura per gioco, ed è proprio così che nasce questa azienda, rincorrendo un sogno.

In the life some things get started for a dream or a game. It is just so that Claudio Guerriero has started with the business. He has chased his dream.

VINI BIANCHI E ROSSI

WHITE AND RED WINES





Azienda vitivinicola Guerriero, nasce in Irpinia da circa un ventennio, nel cuore di un paese come l'Italia, ad alta vocazione vinicola. Nella vita alcune cose cominciano rincorrendo un sogno, o addirittura per gioco, ed è proprio così che nasce questa azienda rincorrendo un sogno.

La produzione, con dedito lavoro, tenacia e non poche difficoltà, è volta ai vini rossi come Aglianico DOC e IGT, e Taurasi DOCG e ai bianchi come Coda di volpe IGT, Fiano di Avellino DOCG e Greco di Tufo DOCG, tutti risultato di un accurata cernita di uve provenienti dai vigneti situati nelle aree più vocate dell'Irpinia.

E' la capacità e la caparbieta di fare impresa di un territorio non ancora pronto ed aperto al nuovo, e la grande passione non sopita dagli eventi che la vita riserva, che spinge a continuare a credere nel sogno.

The **Azienda Vitivinicola Guerriero** have originates at Taurasi in Irpinia, twenty years ago, in the heart of the country as Italy, which is the country at high-vocation vinicole. In the life some things get started for a dream or a game. It is just so that Claudio Guerriero has startedwith the business. He has chased his dream.

The production, with devoted work, perseverance and much difficulty is aimed at red wine as Aglianico DOC and IGT, and Taurasi DOCG, and a white wine as Coda di Volpe IGT, Fiano di Avellino DOCG and Greco di Tufo DOCG. All wines is the result of the accurate selection of wine grapes come from vineyard most vocation area of the Irpinia.

Is the capability and obstinacy to marca interprise in a territory not againready and open at new opportunity. Is the big passion that encourage keep trusting in the dream.

“TAURASI È UNA CITTÀ STORICA, SITUATA NEL MEZZO DELLA VERDE IRPINIA. IL NOME DELLA CITTÀ DERIVA PROBABILMENTE DAL LATINO TAURUS. NEI SECOLI È CAMBIATO IN TAURASAS E ANCORA IN TAURASIA, PRIMA DI CAMBIARE NELLA SUA FORMA ATTUALE.

TAURASI È FAMOSA IN TUTTO IL MONDO PER I SUOI VINI. INFATTI È CENTRO DI PRODUZIONE DEL VINO ROSSO DAL SUO STESSO NOME.

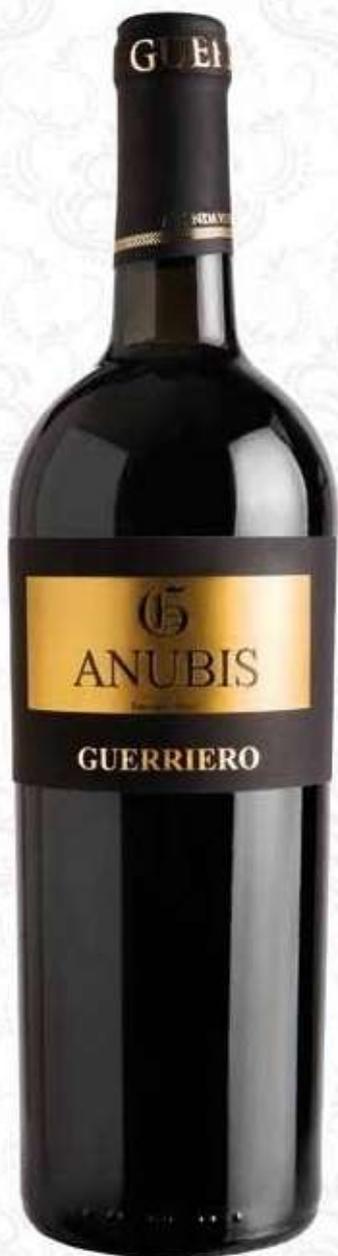
“TAURASI IS A HISTORIC TOWN WICH IS LOCATED IN THE MIDDLE OF THE GREEN IRPINIA. THE TOWN'S NAME PROBABLY DERIVES FROM THE LATIN TAURUS. WICH IN TIME IT CHANGED TO TAURASOS AND THEN TO TAURASIA BEFORE CHANGING TO THE FORMAT WE SEE TODAY.

TAURASI IS BEST KNOW FOR ITS WINE. THE COMMUNITY OF TAURASI IS THE CENTER OF THE PRODUCTION OF THE RED WINE OF THE SAME. TAURASI THAT IS OF EXTREMELY ANCIENT ORIGIN.





VINI ROSSI | RED WINES



ANUBIS

Product Description

Campania Aglianico IGT

Anubis Aglianico IGT è un vino dal sapore giovane e brioso, prodotto da uve 100% Aglianico. La sua fragranza leggera e fruttata lo rende adatto a qualsiasi occasione.

It is a young and sprightly wine, it is produced with 100% Aglianico grapes. Its light and fruity fragrance enables it to be used in every occasion.

Uvaggio: aglianico 100%.

Caratteristiche del terreno: argilloso calcareo.

Produzione per ettaro: 80/100 quintali.

Affinamento: in bottiglia.

Grado alcolico: 12/14% vol.

Colore: rosso rubino.

Profumo: persistente, con note che richiamano la frutta.

Sapore: non eccessivamente morbido ma austero, leggermente tannico, che tende al vellutato con l'invecchiamento.

Temperatura di servizio: 16/18 gradi.

Abbinamento: secondi piatti ben strutturati, carni bianche al forno, agnello al forno e formaggi mediamente stagionati.



GAUDIUM

Product Description

Irpinia Aglianico DOC

La fragranza unica di questo vino deriva dalle uve Aglianico, le uniche utilizzate per la sua preparazione. Il suo invecchiamento in botti di rovere per un minimo di 9 mesi gli permette di assumere le sue specifiche caratteristiche: colore intenso, bouquet floreale ed una incredibile personalità equilibrata.

The unique flavours of this wine are also derived from the intense Aglianico grapes, which are exclusively used in the making. It is then aged in oak for a minimum of nine months allowing it to develop its rich colour, its floral bouquet and incredibly balanced personality. It is also served at ambient temperature.

Uvaggio: aglianico 100%.

Caratteristiche del terreno: argilloso calcareo.

Produzione per ettaro: 80 quintali circa.

Fermentazio e affinamento: in acciaio e botti da 10 hl ed ulteriore affinamento in bottiglia per 4/6 mesi.

Grado alcolico: 13/14,50% vol.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: aromi persistenti di amarena e mora con sentori di tostato.

Sapore: elegante e morbido con note che richiamano frutti di bosco e confettura.

Temperatura di servizio: 18/20 gradi.

Abbinamento: da servire con minestre salsate, anche a base di carne rossa e bianca, formaggi mediamente stagionati.

TAURASI DOCG

Product Description

Taurasi DOCG Vigna Delle Streghe

Nobile vino rosso prodotto con uve aglianico 100%. Presenta un intenso color rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Vino secco dal caratteristico profumo di prugna e di quercia. Un famoso poeta, G. Carducci, si riferisce ad esso apostrofandolo "gioioso". Viene lasciato invecchiare tre anni in botti di rovere e viene servito ad una temperatura di 18-20°.

This is a noble red wine produced with 100% Aglianico grapes. It has intense ruby colour with pomegranate hues after aging. It has a distinctive nose of plum berries and oak, it is a strong dry wine with well balanced tastes and tannins. Our famous poet, Giosuè Carducci, refers to it as "joyous". It is aged at least three years in oak barrels and served at 18 to 20 degrees centigrade.

Uvaggio: aglianico 100%.

Caratteristiche del terreno: argilloso calcareo.

Produzione per ettaro: 70 quintali.

Affinamento: in botte di rovere da 10 hl per 30/36 mesi e ulteriore affinamento per 12 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13/15,50% vol.

Colore: rosso rubino.

Profumo: al naso offre un bouquet ampio e intenso, con caratteri che ricordano ciliegia, viola e frutti di bosco

Sapore: in bocca è avvolgente, elegante con retrogusto di prugna e confettura di ciliegia.

Temperatura di servizio: 18/20 gradi.

Abbinamento: accompagna arrosti di carne rossa, selvaggina da pelo, formaggi a pasta dura e stagionati.





VINI BIANCHI | WHITE WINES



CODA DI VOLPE

Product Description

Coda di volpe IGT

Coda di Volpe Igt, questo vino unico è il risultato dell'unica uva coda di volpe. E' un vino dal profumo intenso e dal gusto secco ed inconfondibile. Fermentato ed affinato a lungo in botti di rovere, acquista un delicato colore giallo, un profumo lieve ed una finitura elegante. Viene servito a 10° centigradi.

This unique wine is the offspring of the unique "coda di volpe" (fox tail) grape. It is a wine of intense nose and of dry and unforgettable taste, which is fermented and honed by its long residence in oak barrels. It is of a gentle yellow colour with soft nose and elegant finish. It is served at 10 degrees centigrade.

Uvaggio: coda di volpe 100%.

Caratteristiche del terreno: argilloso calcareo.

Produzione per ettaro: 70/100 quintali.

Fermentazione e affinamento: in botte di rovere da 6 hl fino a febbraio/marzo, seguito da affinamento in bottiglia.

Grado alcolico: 13/14% vol.

Colore: giallo dorato.

Profumo: floreale erbaceo.

Sapore: asciutto dalla grande persistenza, fresco, gustativo e a volte vivace.

Temperatura di servizio: 8/10 gradi.

Abbinamento: portate di pesce in generale, da servire anche come aperitivo.

FIANO DI AVELLINO DOCG

Product Description

Fiano di Avellino DOCG

Fiano di Avellino DOCG Vino bianco nobile, prodotto da 100% uve fiano. Il termine Fiano deriva da Apiana, parola usata dai romani per indicare l'uva dal sapore molto dolce preferite dalle api. Questo vino, già ben conosciuto nel dodicesimo secolo, si presenta con un color paglia ed una piacevole fragranza. Il suo sapore è fresco, secco ed armonioso, spesso con interessante retrogusto. Viene servito a circa 10° centigradi.

This is a noble white wine produced with 100% Fiano grapes. The term Fiano derives from "Apiana", a word used by the Romans to indicate grapes that attracted bees (because of their sweetness). Fiano wine was already well know in twelfth century. The wine is straw coloured with a pleasant aftertaste. It is served at about 10 degrees centigrade.

Uvaggio: fiano 100%.

Caratteristiche del terreno: argilloso calcareo.

Produzione per ettaro: 70 quintali.

Fermentazione e affinamento: in botte di rovere da 6 hl fino a febbraio/marzo, seguito da affinamento in bottiglia.

Grado alcolico: 13/14,50% vol.

Colore: giallo paglierino.

Profumo: sentori di pera, ananas, acacia, miele.

Sapore: vino di buona acidità ma anche di grande morbidezza.

Temperatura di servizio: 10/12 gradi.

Abbinamento: indicato come aperitivo, accompagna frutti di mare e piatti di pesce di alta cucina.



GRECO DI TUFO DOCG

Product Description

Greco di Tufo DOCG

Greco di Tufo docg fa parte della ridottissima schiera dei vini bianchi italiani di rinomanza mondiale. Il vino si caratterizza per il colore giallo dorato, il profumo netto e gradevole, che spesso ricorda la pesca e la mandorla amara. Il sapore è tenue, ma assai tipico, asciutto ed armonico. L'abbinamento consigliato è con piatti a base di pesce.

Greco di Tufo is part of the much reduced host of world famous Italian white wines. The wine is golden yellow in colour with a clean, pleasant fragrance, reminiscent of peaches and bitter almonds. The flavor is slim but very typical, dry and harmonious. It is recommended with fish dishes.

Uvaggio: greco di tufo 100%.

Caratteristiche del terreno: argilloso calcareo.

Produzione per ettaro: 70 quintali.

Fermentazione e affinamento: in botte di rovere da 6 hl fino a febbraio/marzo, seguito da affinamento in bottiglia.

Grado alcolico: 13/14,50% vol.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Profumo: gradevole, intenso, fine, caratteristico.

Sapore: fresco, secco, armonico.

Temperatura di servizio: 8/10 gradi.

Abbinamento: crostacei, dentice, tutti i piatti a base di pesce e frutti di mare, formaggi non stagionati e molli, risotto ai funghi porcini.





ARMANDO TESTA
GUERRIERO





**CANTINE GUERRIERO
TAURASI**

**Viale Risorgimento, 1 - 83030 Taurasi (AV)
ITALY**

Tel./Fax: 0827 74033

Email: guerrierowine@hotmail.it



www.guerrierovini.it