



CANTINE
GUERRIERO


Taurasi, Italia



CANTINE
GUERRIERO

Taurasi, Italia

*La vite,
unione
tra terra
e cielo*



L'Azienda Vitivinicola Guerriero,
nasce in Irpinia nel 1995,
nel cuore di un paese come l'Italia
ad alta vocazione vitivinicola.

Nella vita alcune cose cominciano
rincorrendo un sogno
o addirittura per gioco,
è così che nasce quest'azienda:
rincorrendo un sogno.

*The Guerriero Winery,
was born in Irpinia in 1995,
in the heart of a country like Italy
with a high viticultural vocation.*

*In life some things begin
by chasing a dream
or even by play,
that's how this company was born:
Chasing a dream.*



L'Azienda Vitivinicola Guerriero, nasce in Irpinia circa vent'anni fa, nel cuore di un paese come l'Italia ad alta vocazione vitivinicola, rincorrendo un sogno.

Con non poche difficoltà, dedito lavoro e tenacia produciamo vini rossi come Aglianico DOC e IGT, e Taurasi e bianchi come Coda di Volpe IGT, Fiano e Greco.

Tutti risultato di un'accurata selezione di uve provenienti dai vigneti situati nelle aree più vocate dell'Irpinia.

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

Azienda Vitivinicola Guerriero, was born in Irpinia about 20 years ago, in the heart of a country like Italy with a high wine vocation, chasing a dream.

With no small amount of difficulty, dedicated work and tenacity we produce red wines such as Aglianico DOC and IGT, and Taurasi, and to whites such as Coda di Volpe IGT, Fiano and Greco.

All the result of a careful selection of grapes from vineyards located in the most vocationed areas of Irpinia.

The ability and stubbornness to do business in an area that is not yet ready and open to the new, the great passion that has not been quenched by the events that life holds in store, drives us to continue to believe 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 poi cambiato in Taurasas e ancora in taurasia, prima di arrivare alla 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 located in the middle of green Irpinia.

The name of the town probably comes from the Latin Taurus. Over the centuries it then changed to Taurasas and again to Taurasia, before arriving at its present form.

Taurasi is world famous for its wines, in fact it is a center of production of the red wine of the same name. ”



Vini Rossi
Red Wines

“ ANUBIS

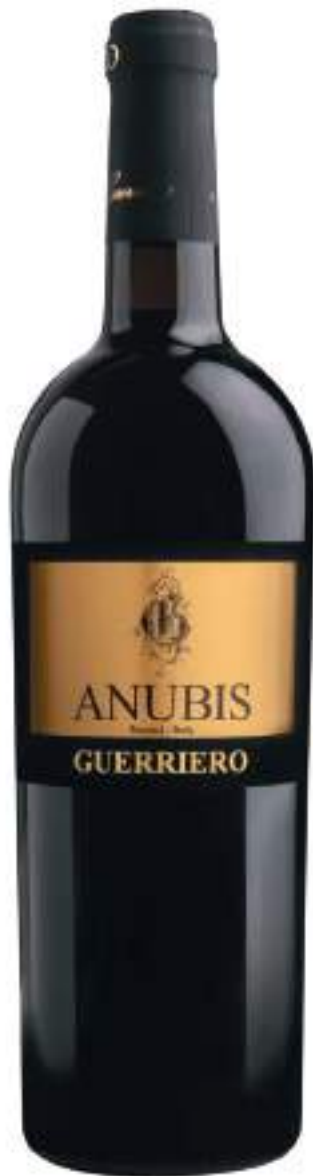
CAMPANIA AGLIANICO IGT

Anubis Aglianico

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

Anubis Aglianico

is a wine with a young and lively flavor, produced from 100% Aglianico grapes. Its light and fruity fragrancemakes it suitable for any occasion.



Uvaggio

Aglianico 100%

Caratteristiche del terreno

Argilloso Calcareo

Produzione per ettaro

80/100 quintali

Affinamento

Acciaio poi affinamento bottiglia 6-8 mesi

Grado alcolico

12,0/13,0 % 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

CAMPANIA AGLIANICO IGT

GAUDIUM

La fragranza unica di questo vino deriva dalle uve Aglianico, le uniche utilizzate per la sua preparazione. Il suo invecchiamento in botte grande 10 hl per 12-18 mesi gli permette di assumere le sue specifiche caratteristiche: colore intenso, bouquet floreale ed una incredibile personalità equilibrata.

The unique fragrance of this wine comes from the Aglianico grapes, the only ones used for its preparation. Its aging in 10 hl barrels for 12-18 months allows it to take on its specific characteristics: intense color, floral bouquet and an incredible balanced personality.



Uvaggio

Aglianico 100%

Caratteristiche del terreno

Argilloso Calcareo

Produzione per ettaro

80 quintali circa

Fermentazione e affinamento

Affinamento in botte grande hl 10 per 12-18 mesi.

Acool. 13% - 15%

Grado alcolico

12,00/14,00 % 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

TAURASI

TAURASI

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 quercia. Giosuè Carducci si riferisce ad esso apostrofandolo "gioioso". Viene lasciato invecchiare 6/7 anni in botti di rovere e viene servito ad una temperatura di 18-20°.

Noble red wine made from 100% aglianico grapes.

It presents an intense ruby color tending to garnet with aging.

A dry wine with a characteristic aroma of plum and oak. Giosuè Carducci refers to it by apostrophizing it as "joyous."

It is left to age 6/7 years in oak barrels and is served at a temperature of 18-20°.



Uvaggio

Aglianico 100%

Caratteristiche del terreno

Argilloso Calcareo

Produzione per ettaro

70 quintali

Affinamento

Affinamento in botte grande 10 hl per 6-7 anni

Grado alcolico

15,00 % vol.

Colore

Rosso rubino *intenso*

Profumo

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

Sapore

Non eccessivamente morbido ma austero, leggermente tannico, che tende al vellutato con l'invecchiamento

Temperatura di servizio

18/20 gradi

Abbinamento

Accompagna arrostiti di carne rossa, selvaggina da pelo formaggi a pasta dura e stagionati

“

VIGNA DELLE STREGHE

TAURASI

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 quercia.
Giosuè Carducci si riferisce ad esso apostrofandolo "gioioso".
Viene lasciato invecchiare 8/9 anni in botti di rovere e viene servito ad una temperatura di 18-20°.

Noble red wine made from 100% aglianico grapes.

It presents an intense ruby color tending to garnet with aging.

A dry wine with a characteristic aroma of plum and oak. Giosuè Carducci refers to it by apostrophizing it as "joyous."

It is left to age 8/9 anni in oak barrels and is served at a temperature of 18-20°.



Uvaggio

Aglianico 100%

Caratteristiche del terreno

Argilloso Calcareo

Produzione per ettaro

70 quintali

Affinamento

Invecchiamento in botte grande 10 hl per 8-9 anni
Alcool 13% - 15,50 %

Grado alcolico

15,00 % vol.

Colore

Rosso rubino

Profumo

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

Sapore

Morbido, austero e vellutato, i tannini sono sempre presenti ma in modo molto meno pungente tende sempre più al vellutato con l'invecchiamento.

Temperatura di servizio

18/20 gradi

Abbinamento

Accompagna arrostiti di carne rossa, selvaggina da pelo formaggi a pasta dura e stagionati

“ ANNOZERO

ANNOZERO

Annozero è un Aglianico in purezza frutto di un blend con 3 annate differenti

L'uva dopo essere stata selezionata accuratamente in vigna viene lasciata fermentare in cantina per circa 1 mese.

Segue poi un periodo di maturazione in botte grande da 10 hl per circa 5 anni poi affinato in bottiglia.

Di questo vino sono state prodotte circa 600 bottiglie.

Il nome di tale vino vuole essere una provocazione ed è dedicato, appunto, a questo splendido territorio Irpino ancora non appieno compreso e dalle immense potenzialità ancora sopite e non valorizzate.

Annozero is a pure aglianico, the result of a blend with 3 different vintages. The grapes, after being carefully selected in the vineyard, are left to ferment in the cellar for about 1 month, followed by a maturation period in large 10 hl barrels for about 5 years, then aged in the bottle. About 600 bottles of this wine have been produced. The name of this wine is meant to be a provocation and is dedicated precisely to this splendid, still little-known territory, despite its immense potential that is yet to be fully understood and appreciated.*



Uvaggio

Aglianico 100%

Caratteristiche del terreno

Argilloso Calcareo

Produzione per ettaro

70 quintali

Affinamento

Invecchiato in botte grande 10 hl per 5 anni ed affinamento in bottiglia

Grado alcolico

14,50 % vol.

Colore

Rosso rubino intenso

Profumo

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

Sapore

Non eccessivamente morbido ma austero, leggermente tannico, che tende al vellutato con l'invecchiamento

Temperatura di servizio

18/20 gradi

Abbinamento

Accompagna arrostiti di carne rossa, selvaggina da pelo formaggi a pasta dura e stagionati



Vini Bianchi
White Wines

“

CODA DI VOLPE

CAMPANIA IGT

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

*Coda di Volpe,
this unique wine is the result of the unique
Coda di Volpe grape.
It is a wine with an intense aroma
and unmistakable dry taste.
Fermented and aged for a long time
in oak barrels, it acquires a delicate
yellow color, a light aroma
and an elegant finish.
It is served at 10°.*



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
per circa un anno,
seguito affinamento in bottiglia

Grado alcolico

12%-14%

Colore

Giallo dorato

Profumo

Florescente 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

“ SFIDA CAMPANIA FIANO IGT

Sfida,

vino bianco nobile, prodotto da 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 XII secolo, si presenta con un color paglia ed una piacevole fragranza.

Il suo sapore è fresco, secco e armonioso, spesso con interessante retrogusto.

Viene servito a circa 10°

Sfida,

oble white wine, produced from 100% Fiano grapes.

The term "Fiano" is derived from Apiana, a word used by the Romans to indicate grapes with a very sweet taste preferred by bees.

This wine, already well known in the 12th century, presents itself with a straw color and a pleasant fragrance.

Its taste is fresh, dry and harmonious, often with interesting aftertaste.

It is served at about 10°.



Uvaggio

Fiano 100%

Caratteristiche del terreno

Argilloso Calcareo

Produzione per ettaro

70 quintali

Fermentazione e Affinamento

In botte di rovere da 6 hl per circa un anno, seguito affinamento in bottiglia

Grado alcolico

12,5/14,0 % vol.

Colore

Giallo paglierino

Profumo

Sentori di pera, ananas, acacia e 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



POLVERE DI TUFO

CAMPANIA GRECO IGT

POLVERE DI TUFO

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 e armonico. L'abbinamento consigliato è con piatti a base di pesce.

Polvere di Tufo

is part of the very small ranks of wines Italian whites of world renown.

The wine is characterized by its yellow golden color, the clean and pleasant aroma, which is often reminiscent of peach and bitter almond.

The flavor is muted, but very typical, dry and harmonious.

The recommended pairing is with dishes fish-based dishes.



Uvaggio

Greco

Caratteristiche del terreno

Argilloso Calcareo

Produzione per ettaro

70 quintali

Fermentazione e Affinamento

In botte di rovere da 6 hl per circa un anno, seguito affinamento in bottiglia

Grado alcolico

12,0/14,0 % vol.

Colore

Giallo paglierino più o meno intenso

Profumo

Gradevole, intenso, fine, caratteristico.

Sapore

Fresco, secco, armonioso

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.



GUERRERO

GUERRERO

GUERRERO

GUERRERO

GUERRERO

GUERRERO

GUERRERO





AZIENDA VITIVINICOLA
GUERRIERO
TAVIRASE - ITALIA

AZIENDA VITIVINICOLA
GUERRIERO


AZIENDA VITIVINICOLA
GUERRIERO
TAVIRASE - ITALIA





CANTINE GUERRIERO

Viale Risorgimento, 1
83030 Taurasi, Avellino • Italia
tel. 0827 74033
guerrierowine@hotmail.it
guerrierovini.it

 392 5669326

