

AZIENDA AGRARIA GUERRIERI

Via San Filippo, 24 - 61030 Piagge (PU)

Tel. : 0721.890152 – Fax 0721.890497

info@aziendaguerrieri.it

www.aziendaguerrieri.it

Facebook : azienda agraria guerrieri

PROFILO AZIENDALE

L'Azienda Agraria Guerrieri di Piagge (PU) a circa 12 km da Fano e Senigallia, è situata in una delle più belle zone collinari d'Italia prospiciente all'antico Ducato del Montefeltro ed è facilmente raggiungibile .

Azienda storica che dal 1800 unisce l'antica cultura contadina alle più moderne tecniche agronomiche. L'Azienda diversifica le produzioni indirizzando i 210 ha di superficie aziendale alla coltivazione della vite, dell'olivo e dei cereali (grano duro, farro e granoturco). Tutta la filiera produttiva è controllata e seguita dal lavoro continuo e presente di 25 collaboratori che tutto l'anno da decenni lavorano in azienda garantendone ogni singola fase. Il vino, l'olio, la pasta di grano duro e di farro e tutti i prodotti dell' Azienda sono l'espressione e il frutto del nostro lavoro, della nostra passione e dell'alta vocazione del nostro territorio.

La sede e lo spaccio aziendale sono ricavati da un tipico casolare marchigiano sapientemente ristrutturato.

PRODUZIONI :

Vini DOC e IGT

Tredici etichette diverse di vini doc (Bianchetto del Metauro Doc e Colli Pesaresi Sangiovese Doc), igt, bianchi, rosati, rossi, fermi, frizzanti in bottiglia e sfusi in box da 5 lt.

Pasta di semola di grano duro e di farro

Pasta dalle caratteristiche organolettiche ben definite, trafilata in bronzo ed essiccata lentamente per oltre 48 ore a bassa temperatura.

Vari formati

Olio extravergine di oliva

Dalla lavorazione delle sole olive prodotte in azienda, raccolte a mano e molite entro le 24 ore, otteniamo i nostri pregiati oli, nelle due diverse tipologie:

- **Capsula ORO:** Monovarietale di Leccino 100%

Fruttato medio-intenso, con gradevole sentore erbaceo e di mandorla verde, con amaro e piccante in equilibrio. Raccomandato con carne alla brace, bruschette, minestrone di verdure e legumi.

- **Capsula VERDE:** Raggiola 40% – Frantoio 60%

Fruttato medio, armonico, prevalentemente dolce, con gradevole retrogusto di amaro e piccante. Ottimo con piatti da gusto delicato, quali pesce, carni bianche ed insalate.

Miele

Miele Millefiori – Miele Acacia

Spaccio Aziendale - Visite Guidate e degustazioni gratuite:

Il nostro spaccio aziendale situato presso la nostra sede gli orari di apertura sono:

lunedì – venerdì 8.30 – 13.00 / 14.30 – 19.00

sabato 9.00 – 13.00 / 15.30 – 18.30

la domenica normalmente ci riposiamo ma in caso di richieste particolari siamo disponibili a valutarle.

Durante gli orari di apertura del nostro spaccio aziendale è possibile visitare le nostre strutture, i nostri vigneti e degustare i nostri vini liberamente e gratuitamente.

Possiamo organizzare tutti i giorni di apertura, con un minimo di preavviso visite e degustazioni guidate anche per piccoli gruppi.

APPUNTAMENTI FISSI (è gradita ma non necessaria la prenotazione) :

Durante i mesi di **Giugno, Luglio, Agosto e Settembre** tutti i **lunedì, mercoledì e venerdì** pomeriggio alle **ore 17,30** accompagneremo i nostri ospiti nel “ **WINERY TOUR**” (**TOUR ZIENDALE**) che consiste in :

- Visita guidata in cantina con spiegazione delle varie fasi di vinificazione;
- Visita al nostro vigneto sperimentale con 27 varietà di vitigni tipici delle Marche;
- Spiegazione sul campo delle varie fasi agronomiche della vite, dell’olivo, dei cereali, dei vecchi saperi agricoli e delle più moderne tecniche agronomiche;
- Degustazione guidata dei nostri vini con assaggio di bruschette di pane con i nostri oli extravergini
- Accesso all’area destinata agli animali da corte: Possibilità di accedere al nuovo pollaio con galli, galline, conigli, pavoni, capretta, oche e pony .
- Bees Watching: un ‘area realizzata per poter vedere dal vivo il lavoro delle nostre Api nella produzione del miele;

DURANTE IL WINERY TOUR del MERCOLEDI’ E DEL VENERDI’ POMERIGGIO AFFIANCHIAMO UN’ ESIBIZIONE DI FALCONERIA

Approccio al mondo dell’addestramento di falchi, gufi, poiane ecc.

TUTTE LE ATTIVITA’ SOPRADESCRITTE SONO COMPLETAMENTE GRATUITE PER IL PIACERE DELL’OSPITALITA’.

SCONTI RISERVATI AI SOCI:

Riserviamo ai soci del Camper Club Italiano lo stesso trattamento che riserviamo ai nostri clienti più importanti, con il rilascio (dietro registrazione) della "TESSERA AMICI", che permetterà ai vostri associati di usufruire delle seguenti condizioni:

20% di sconto su tutti i vini (tranne il nostro distillato)

10% di sconto sui vini sfusi

20% di sconto sulla pasta trafilata in bronzo

10% di sconto sull'olio

10% di sconto sul miele

Si precisa che tale trattamento non è cumulabile con altri sconti e promozioni in corso.

Disponiamo di ampi spazi, e per il parcheggio anche di numerosi mezzi non ci sono problemi, ci stiamo attrezzando per installare colonnine per rifornimento di energia elettrica prelevandola dal nostro impianto fotovoltaico a tetto (di 300Kw).