





222
A.C.

METODO CLASSICO
Zerozerozero

PRODUCT OF ITALY



GUERCI



222
a.c.
Zerozerozero

GUERCI

PRODUCT OF ITALY
Zerozerozero
METODO CLASSICO

222 a. C. Zerozerozero

Uva: *pinot nero*
Grape variety: *pinot noir*

Versione: *spumante brut*
(residuo zuccherino < 3 g/l senza zuccheri aggiunti)

Version: *sparkling*
(sugary residual < 3 g/l without sugar addition)

Vinificazione: *con pressa resa mosto 50 %*
Vinification: *pressing, juice production 50 %*

Metodo: *classico (champenoise)*
Method: *classical method (champenoise)*

Affinamento: *almeno 24 mesi su lieviti*
Refinement: *at least 24 months with the yeasts*

Gradazione alcolica: *12,5 • 13 % vol.*
Alcoholic strenght: *12,5 • 13 % vol.*

Colore: *giallo paglierino carico*
Colour: *strong straw yellow*

Profumo: *intenso con note di lievito e crosta di pane. Possibili sentori di frutti maturi (mela)*

Flavour: *intense with signs of yeast and bread crust. Possible signs of ripe fruit (apple)*

Sapore: *secco, armonico*
Taste: *piacevolmente persistente*
dry, clean, with long lasting
aftertaste

Formati disponibili: *750 o 1500 ml*
Available bottles: *750 or 1500 ml*

222 a.C.

La prima volta che a Casteggio si è celebrato fu probabilmente nel 222 a.c. quando il Console Marcello combattè a Clastidium la battaglia contro Viridumaro, re dei Boi, una antica popolazione gallica.

Per commemorare questa occasione è nato "222 a.c." uno straordinario spumante metodo classico per celebrare le vostre piccole o grandi vittorie.

The first celebration in Casteggio probably took place in 222 b.C. In that year the Consul Marcello won the battle of Clastidium against Viridumaro, King of the Boi, a gallic population.

To commemorate that occasion, 222 a.c. was born. An extraordinary sparkling wine, the classical way to celebrate your small, or great, victories.



GUERCI

Società Agricola FLLI GUERCI di Guerci Claudio Cesare e C. S.S. - Fraz. Crotesi, 20 - 27045 CASTEGGIO (PV) - tel +39 0383 82725 fax +39 0383 809409

e-mail: info@guercivini.it - www.guercivini.it - **Skype** [guercivini](https://www.skype.com/name/guercivini)



GUERCI

Soc. Agr. Elli Guerci
Fraz. Crotesi, 20
CASTEGGIO (PV)
Tel. +39 0383 82725
Fax +39 0383 809409
www.guercivini.it

OF ITALY - 6 x 750 ml bottles - Net content litres 4,5

222

a.C.

CUVÉE



GUERCI

Soc. Agr. Elli Guerci
Fraz. Crotesi, 20
CASTEGGIO (PV)
Tel. +39 0383 82725
Fax +39 0383 809409
www.guercivini.it

OF ITALY - 3 x 1500 ml bottles - Net content litres 4,5

222

a.C.

CUVÉE



GUERCI



GUERCI

METODO CLASSICO

222 a. C.

Uva: Grape variety:	<i>pinot nero</i> pinot noir
Versione: Version:	<i>spumante brut (residuo zuccherino < 12 g/l)</i> sparkling (sugary residual < 12 g/l)
Vinificazione: Vinification:	<i>con pressa resa mosto 50 %</i> pressing, juice production 50 %
Metodo: Method:	<i>classico (champenoise)</i> classical method (champenoise)
Affinamento: Refinement:	<i>almeno 24 mesi su lieviti</i> at least 24 months with the yeasts
Gradazione alcolica: Alcoholic strength:	<i>12,5 • 13 % vol.</i> 12,5 • 13 % vol.
Colore: Colour:	<i>giallo paglierino carico</i> strong straw yellow
Profumo: Flavour:	<i>intenso con note di lievito e crosta di pane. Possibili sentori di frutti maturi (mela)</i> intense with signs of yeast and bread crust. Possible signs of ripe fruit (apple)
Sapore: Taste:	<i>secco, armonico</i> <i>piacevolmente persistente</i> dry, clean, with long lasting aftertaste
Formati disponibili: Available bottles:	<i>750 o 1500 ml</i> 750 or 1500 ml

222 a.C.

La prima volta che a Casteggio si è celebrato fu probabilmente nel 222 a.c. quando il Console Marcello combattè a Clastidium la battaglia contro Viridumaro, re dei Boi, una antica popolazione gallica.

Per commemorare questa occasione è nato "222 a.c." uno straordinario spumante metodo classico per celebrare le vostre piccole o grandi vittorie.

The first celebration in Casteggio probably took place in 222 b.C. In that year the Consul Marcello won the battle of Clastidium against Viridumaro, King of the Boi, a gallic population.

To commemorate that occasion, 222 a.c. was born. An extraordinary sparkling wine, the classical way to celebrate your small, or great, victories.



GUERCI

Società Agricola F.LLI GUERCI di Guerci Claudio Cesare e C. S.S. - Fraz. Crotesi, 20 - 27045 CASTEGGIO (PV) - tel +39 0383 82725 fax +39 0383 809409

e-mail: info@guercivini.it - www.guercivini.it - **Skype** guercivini



GUERCI



GUERCI

Agr. Flli Guerci
Crotesi, 20
TEGGIO (PV)
0383 82725
0383 809409
guercivini.it

Net content litres

GUERCI



222
A.C.

CRUSÉ



METODO CLASSICO

222
A.C.

CRUSÉ



GUERCI

METODO CLASSICO

222
A.C.

CRUSÉ



Agr. Flli Guerci
Crotesi, 20
TEGGIO (PV)
0383 82725
0383 809409
guercivini.it

1500 ml bottles - Net content litres 4,5

222 a. C. CRUASÉ'

Uva: Grape variety:	<i>pinot nero</i> pinot noir
Versione: Version:	<i>spumante brut (residuo zuccherino < 12 g/l)</i> sparkling (sugary residual < 12 g/l)
Vinificazione: Vinification:	<i>con pressa resa mosto 50 %</i> pressing, juice production 50 %
Metodo: Method:	<i>classico (champenoise)</i> classical method (champenoise)
Affinamento: Refinement:	<i>almeno 24 mesi su lieviti</i> at least 24 months with the yeasts
Gradazione alcolica: Alcoholic strength:	<i>12,5 • 13 % vol.</i> 12,5 • 13 % vol.
Colore: Colour:	<i>rosa con intensità variabile a seconda dell'annata</i> pink with intensity changing according to the year
Profumo: Flavour:	<i>fruttato e floreale con note di lievito di buona intensità</i> with fruit and floral signs with intense hints of yeast
Sapore: Taste:	<i>morbido e accattivante, con perlage fine e persistente</i> soft and appealing with fine and persistent perlage
Formati disponibili: Available bottles:	<i>750 o 1500 ml</i> 750 or 1500 ml

222 a.C.

La prima volta che a Casteggio si è celebrato fu probabilmente nel 222 a.c. quando il Console Marcello combattè a Clastidium la battaglia contro Viridumaro, re dei Boi, una antica popolazione gallica.

Per commemorare questa occasione è nato "222 a.c." uno straordinario spumante metodo classico per celebrare le vostre piccole o grandi vittorie.

The first celebration in Casteggio probably took place in 222 b.C. In that year the Consul Marcello won the battle of Clastidium against Viridumaro, King of the Boi, a gallic population.

To commemorate that occasion, 222 a.c. was born. An extraordinary sparkling wine, the classical way to celebrate your small, or great, victories.



GUERCI

Società Agricola FLLI GUERCI di Guerci Claudio Cesare e C. S.S. - Fraz. Crotesi, 20 - 27045 CASTEGGIO (PV) - tel +39 0383 82725 fax +39 0383 809409

e-mail: info@guercivini.it - www.guercivini.it - **Skype** [guercivini](https://www.skype.com/name/Guercivini)



Soc. Agr. F.lli Guerci
Fraz. Cronesi, 20
CASTEGGIO (PV)
Tel. +39 0383 82725
Fax +39 0383 809409
www.guercivini.it

PRODUCT OF ITALY - 6 x 750 ml bottles - Net content



924

GUERCI

16 337 01 2 81000 3 16

924

- Uva:* pinot nero
Versione: spumante
- Vinificazione:* con pressa
resa mosto 50 • 55 %
- Metodo:* charmat
- Affinamento:* autoclave da 1 a 6 mesi
- Colore:* giallo paglierino scarico
- Profumo:* intenso con note di crosta di pane
- Sapore:* secco e armonico
- Formati:* bottiglia 750 ml
- Grape variety:* pinot nero
Version: sparkling
- Vinification:* pressing juice production 50 • 55 %
- Method:* charmat
- Refinement:* autoclave for 1 to 6 months
- Colour:* pale yellow
- Flavour:* intense with sign of bread crust
- Taste:* dry and harmonious
- Available size:* bottle 750 ml

alcohol 12 • 12,5 % vol.



GUERCI

Società Agricola F.LLI GUERCI di Guerci Claudio Cesare e C. S.S. - Fraz. Crotesi, 20 - 27045 CASTEGGIO (PV) - tel +39 0383 82725 fax +39 0383 809409

e-mail: info@guercivini.it - www.guercivini.it - **Skype** guercivini

OP PINOT NERO D.O.C. (vinificato in bianco)

Uva: *pinot nero*
Versione: *vivace*

Vinificazione: *con pressa*
resa mosto 60 %

Affinamento: *acciaio e bottiglia per*
almeno 4 mesi

Colore: *giallo paglierino scarico*

Profumo: *asciutto, con leggere note floreali*

Sapore: *sapido, buona persistenza con*
note di mela golden

Formati: *bottiglia 750 ml*

Grape variety: *pinot nero*
Version: *sparkling*

Vinification: *pressing juice production 60 %*

Refinement: *steel barrels and bottle*
for 4 months

Colour: *pale straw yellow*

Flavour: *dry with light floral signs*

Taste: *long lasting taste with hints*
of golden apple

Available size: *bottle 750 ml*

alcohol **12 • 12,5 % vol.**



GUERCI

Società Agricola F.LLI GUERCI di Guerci Claudio Cesare e C.S.S. - Fraz. Crotesi, 20 - 27045 CASTEGGIO (PV) - tel +39 0383 82725 fax +39 0383 809409

e-mail: info@guercivini.it - www.guercivini.it - **Skype** [guercivini](https://www.skype.com/name/Guercivini)

OP PINOT NERO D.O.C. (vinificato in bianco)

Uva: pinot nero
Versione: vivace

Vinificazione: con pressa
resa mosto 60 %

Affinamento: acciaio e bottiglia per
almeno 4 mesi

Colore: giallo paglierino scarico

Profumo: asciutto, con leggere note floreali

Sapore: sapido, buona persistenza con
note di mela golden

Formati: bottiglia 1500 ml

Grape variety: pinot nero
Version: sparkling

Vinification: pressing juice production 60 %

Refinement: steel barrels and bottle
for 4 months

Colour: pale straw yellow

Flavour: dry with light floral signs

Taste: long lasting taste with hints
of golden apple

Available size: bottle 1500 ml

alcohol 12 • 12,5 % vol.



GUERCI

O.P. RIESLING D.O.C.

Uva: *riesling*
Versione: *vivace*

Vinificazione: *con pressa*
resa mosto 60 %

Affinamento: *acciaio e cemento*

Colore: *giallo paglierino carico con riflessi verdognoli*

Profumo: *intenso e floreale*

Sapore: *sapido, asciutto,*
con sentori di pesca

Formati: *bottiglia 750 ml*

Grape variety: *riesling*
Version: *sparkling*

Vinification: *pressing juice production 60 %*

Refinement: *steel and cement barrels*

Colour: *straw yellow with green nuances*

Flavour: *intense and floral*

Taste: *full-bodied, dry, with hints of peach*

Available size: *bottle 750 ml*

alcohol 12 • 12,5 % vol.



GUERCI

Società Agricola F.LLI GUERCI di Guerci Claudio Cesare e C. S.S. - Fraz. Crotesi, 20 - 27045 CASTEGGIO (PV) - tel +39 0383 82725 fax +39 0383 809409

e-mail: info@guercivini.it - www.guercivini.it - **Skype** [guercivini](https://www.skype.com/name/Guercivini)

RIESLING

PROV. PV I.G.T.

Uva: *riesling*
Versione: *vivace*

Vinificazione: *con macerazione di 6 • 8 giorni*
resa mosto 65 %

Affinamento: *acciaio e cemento*

Colore: *giallo paglierino*

Profumo: *intenso e floreale*

Sapore: *sapido e asciutto*

Formati: *magnum 1500 ml*

Grape variety: *riesling*
Version: *sparkling*

Vinification: *6 • 8 days steeping*
pressing juice production 65 %

Refinement: *steel and cement barrels*

Colour: *straw yellow*

Flavour: *intense and floral*

Taste: *full-bodied and dry*

Available size: *magnum 1500 ml*

alcohol *12 - 12,5 % vol.*



GUERCI

Società Agricola F.LLI GUERCI di Guerchi Claudio Cesare e C. S.S. - Fraz. Crotesi, 20 - 27045 CASTEGGIO (PV) - tel +39 0383 82725 fax +39 0383 809409
e-mail: info@guercivini.it - www.guercivini.it - **Skype** [guercivini](https://www.skype.com/name/guercivini)

FIORFIORE

Uva: *riesling renano*
Versione: *fermo*

Vinificazione: *spremitura soffice*
resa mosto 60 %

Affinamento: *acciaio e cemento*

Colore: *giallo paglierino carico con riflessi verdognoli*

Profumo: *intenso e floreale*

Sapore: *sapido asciutto e morbido*
con sentori di pesca

Formati: *bottiglia 750 ml*

Grape variety: **riesling**
Version: **still**

Vinification: **soft pressing**
pressing juice production 60 %

Refinement: **steel and cement barrels**

Colour: **straw yellow with green nuances**

Flavour: **intense and floral**

Taste: **full-bodied, dry,**
with hints of peach

Available size: **bottle 750 ml**

alcohol **13,5 - 14 % vol.**



GUERCI

MOSCATO

Uva: *moscato giallo*
Versione: *frizzante*
Vinificazione: *criomacerazione per 36 ore a 5° C*
Affinamento: *acciaio*
Colore: *giallo paglierino carico*
Profumo: *intenso, fruttato con note di salvia*
Sapore: *dolce e armonico*
Formati: *bottiglia 750 ml*

Grape variety: **yellow moscato**
Version: **sparkling**
Vinification: **cold retting for 36 hours at 5° C**
Refinement: **steel barrels**
Colour: **straw yellow**
Flavour: **intense, fruity with sign of sage**
Taste: **sweet and harmonious**
Available size: **bottle 750 ml**

alcohol **4,5 • 7 % vol.**



GUERCI



APRICUS

Uva: moscato
Versione: passito
Vinificazione: spremitura soffice dopo appassitura su stuoie
Affinamento: barriques e bottiglia per almeno 24 mesi
Colore: giallo paglierino carico con riflessi dorati
Profumo: con sentori di piccoli frutti rossi
Sapore: morbido, persistente, di corpo
Formati: bottiglia 500 ml

Grape variety: moscato
Version: passito
Vinification: soft pressing after wilting on mat
Refinement: barriques and bottle for 24 months
Colour: pale straw yellow - golden
Flavour: signs of red fruits
Taste: soft, long lasting taste, full-bodied
Available size: bottle 500 ml

alcohol 14 • 15 % vol.



GUERCI

Società Agricola F.LLI GUERCI di Guerci Claudio Cesare e C. S.S. - Fraz. Crotesi, 20 - 27045 CASTEGGIO (PV) - tel +39 0383 82725 fax +39 0383 809409
e-mail: guerci_flli@libero.it - info@guercivini.it - www.guercivini.it - **facebook** [guercivini](#) - **Skype** [guercivini](#)

DOLCEBACCO

Uva: croatina, barbera, uva rara e vespolina
Versione: frizzante
Vinificazione: criomacerazione per 8 • 10 giorni
Affinamento: acciaio
Colore: rosso rubino con riflessi granati
Profumo: fruttato, di ciliegia, mora e lampone
Sapore: dolce, persistente e coinvolgente
Formati: bottiglia 750 ml

Grape variety: croatina, barbera, uva rara and vespolina
Version: sparkling
Vinification: cold retting for 8 • 10 days
Refinement: steel
Colour: ruby red with purple nuance
Flavour: with fruit signs, cherry, blackberry and raspberry
Taste: sweet, persistent and involving
Available size: bottle 750 ml

alcohol 4,5 • 7,5 % vol.



GUERCI

Società Agricola F.LLI GUERCI di Guerci Claudio Cesare e C. S.S. - Fraz. Crotesi, 20 - 27045 CASTEGGIO (PV) - tel +39 0383 82725 fax +39 0383 809409

e-mail: info@guercivini.it - www.guercivini.it - **Skype** guercivini

ROSATO PROV. PV. IGT

Uva: *barbera, uva rara e croatina*
Versione: *vivace*

Vinificazione: *macerazione per 12 • 20 ore*
resa mosto 60 %

Affinamento: *acciaio e cemento*

Colore: *rosato*

Profumo: *fruttato e floreale*

Sapore: *morbido, con piacevoli note*
di anice

Formati: *bottiglia 750 ml*

Grape variety: *barbera, uva rara e croatina*
Version: *sparkling*

Vinification: *12 • 20 hours steeping*
pressing juice production 60 %

Refinement: *steel and cement barrels*

Colour: *pink*

Flavour: *with fruit and flower signs*

Taste: *soft, with pleasing hints*
of anise

Available size: *bottle 750 ml*

alcohol *12 • 13 % vol.*



GUERCI

Società Agricola F.LLI GUERCI di Guerci Claudio Cesare e C. S.S. - Fraz. Crotesi, 20 - 27045 CASTEGGIO (PV) - tel +39 0383 82725 fax +39 0383 809409

e-mail: info@guercivini.it - www.guercivini.it - **Skype** [guercivini](https://www.skype.com/name/Guercivini)

FAGIANO

Uva: *barbera*
Versione: *fermo*

Vinificazione: *con macerazione di 6 giorni*
resa mosto 60 %

Affinamento: *acciaio e cemento*

Colore: *rosso rubino*

Profumo: *intenso*

Sapore: *asciutto e pieno*

Formati: *bottiglia 750 ml*

Grape variety: **barbera**
Version: **still**

Vinification: **6 days steeping**
pressing juice production 60 %

Refinement: **steel and cement barrels**

Colour: **ruby red**

Flavour: **intense**

Taste: **dry and full**

Available size: **bottle 750 ml**

alcohol **12 • 12,5 % vol.**



GUERCI

Società Agricola F.LLI GUERCI di Guerci Claudio Cesare e C. S.S. - Fraz. Crotesi, 20 - 27045 CASTEGGIO (PV) - tel +39 0383 82725 fax +39 0383 809409

e-mail: info@guercivini.it - www.guercivini.it - **Skype** guercivini

VIGNOLE

Uva: *barbera*
Versione: *fermo*

Vinificazione: *macerazione su bucce per 15 giorni
resa mosto 60 %*

Affinamento: *cemento e acciaio per almeno 24 mesi*

Colore: *rosso rubino intenso*

Profumo: *intenso*

Sapore: *asciutto e pieno*

Formati: *bottiglia 750 ml*

Grape variety: **barbera**
Version: **still**

Vinification: **15 days steeping on peels
pressing juice production 60 %**

Refinement: **steel and cement barrels
for 24 months**

Colour: **intense ruby red**

Flavour: **intense**

Taste: **dry and full**

Available size: **bottle 750 ml**

alcohol **14 • 14,5 % vol.**



GUERCI

Società Agricola F.LLI GUERCI di Guerci Claudio Cesare e C. S.S. - Fraz. Crotesì, 20 - 27045 CASTEGGIO (PV) - tel +39 0383 82725 fax +39 0383 809409

e-mail: guerci_flli@libero.it - info@guercivini.it - www.guercivini.it - **facebook** [guercivini](#) - **Skype** [guercivini](#)

O.P. BARBERA D.O.C.

Uva: *barbera*
Versione: *vivace*

Vinificazione: *con macerazione di 6 • 8 giorni*
resa mosto 60 %

Affinamento: *acciaio e cemento*

Colore: *rosso rubino*

Profumo: *intenso*

Sapore: *asciutto e pieno*

Formati: *bottiglia 750 ml*

Grape variety: **barbera**
Version: **sparkling**

Vinification: **6 • 8 days steeping**
pressing juice production 60 %

Refinement: **steel and cement barrels**

Colour: **ruby red**

Flavour: **intense**

Taste: **dry and full**

Available size: **bottle 750 ml**

alcohol **12,5 • 13 % vol.**



GUERCI

Società Agricola F.LLI GUERCI di Guerci Claudio Cesare e C. S.S. - Fraz. Crotesi, 20 - 27045 CASTEGGIO (PV) - tel +39 0383 82725 fax +39 0383 809409

e-mail: info@guercivini.it - www.guercivini.it - **Skype** [guercivini](https://www.skype.com/name/Guercivini)

BARBERA

PROV. PV I.G.T.

Uva: *barbera*
Versione: *vivace*

Vinificazione: *con macerazione di 6 • 8 giorni*
resa mosto 65 %

Affinamento: *acciaio e cemento*

Colore: *rosso rubino*

Profumo: *intenso*

Sapore: *asciutto, pieno con buona acidità*

Formati: *magnum 1500 ml*

Grape variety: *barbera*
Version: *sparkling*

Vinification: *6 • 8 days steeping*
pressing juice production 65 %

Refinement: *steel and cement barrels*

Colour: *ruby red*

Flavour: *intense*

Taste: *dry and full bodied*

Available size: *magnum 1500 ml*

alcohol *12• 12,5 % vol.*



GUERCI

Società Agricola FLLI GUERCI di Guerci Claudio Cesare e C.S.S. - Fraz. Crotesi, 20 - 27045 CASTEGGIO (PV) - tel +39 0383 82725 fax +39 0383 809409

e-mail: info@guercivini.it - www.guercivini.it - **Skype** [guercivini](https://www.skype.com/name/Guercivini)

1892

Uva: *croatina*
Versione: *fermo*

Vinificazione: *con macerazione di 12 giorni*
resa mosto 60 %

Affinamento: *acciaio e cemento*

Colore: *rosso rubino intenso con*
riflessi granata

Profumo: *con sentori di frutta rossa*

Sapore: *intenso, persistente*

Formati: *bottiglia 750 ml*

Grape variety: *croatina*
Version: *sparkling*

Vinification: *12 days steeping*
pressing juice production 60 %

Refinement: *steel and cement barrels*

Colour: *deep ruby red and garnet*
nuance

Flavour: *signs of red fruits*

Taste: *intense, long lasting taste*

Available size: *bottle 750 ml*

alcohol 13 • 14,5 % vol.



GUERCI

Società Agricola F.LLI GUERCI di Guerci Claudio Cesare e C. S.S. - Fraz. Crotesi, 20 - 27045 CASTEGGIO (PV) - tel +39 0383 82725 fax +39 0383 809409
e-mail: guerci_flli@libero.it - info@guercivini.it - www.guercivini.it - **facebook** [guercivini](#) - **Skype** [guercivini](#)

BONARDA DELL'OLTREPO' PAVESE D.O.C.

Uva: *croatina*

Versione: *vivace*

Vinificazione: *con macerazione di 6 • 8 giorni*

Affinamento: *acciaio e cemento*

Colore: *rosso rubino intenso con
riflessi granata*

Profumo: *con sentori di piccoli frutti rossi*

Sapore: *morbido, persistente, di corpo*

Formati: *bottiglia 750 ml*

Grape variety: **croatina**

Version: **sparkling**

Vinification: **6 • 8 days steeping**

Refinement: **steel and cement barrels**

Colour: **deep ruby red and garnet
nuance**

Flavour: **signs of red fruits**

Taste: **soft, long lasting taste
full-bodied**

Available size: **bottle 750 ml**

alcohol **13 % vol.**



GUERCI

Società Agricola F.LLI GUERCI di Guerci Claudio Cesare e C. S.S. - Fraz. Crotesi, 20 - 27045 CASTEGGIO (PV) - tel +39 0383 82725 fax +39 0383 809409

e-mail: info@guercivini.it - www.guercivini.it - Skype [guercivini](https://www.skype.com)

BONARDA DELL'OLTREPO' PAVESE D.O.C.

Uva: *croatina*

Versione: *vivace*

Vinificazione: *con macerazione di 6 • 8 giorni*

Affinamento: *acciaio e cemento*

Colore: *rosso rubino intenso con
riflessi granata*

Profumo: *con sentori di piccoli frutti rossi*

Sapore: *morbido, persistente, di corpo*

Formati: *bottiglia 1500 ml*

Grape variety: *croatina*

Version: *sparkling*

Vinification: *6 • 8 days steeping*

Refinement: *steel and cement barrels*

Colour: *deep ruby red and garnet
nuance*

Flavour: *signs of red fruits*

Taste: *soft, long lasting taste
full-bodied*

Available size: *bottle 1500 ml*

alcohol *12 - 12,5 % vol.*



GUERCI

Società Agricola FLLI GUERCI di GuerCI Claudio Cesare e C.S.S. - Fraz. Crotesi, 20 - 27045 CASTEGGIO (PV) - tel +39 0383 82725 fax +39 0383 809409

e-mail: info@guercivini.it - www.guercivini.it - Skype [guercivini](#)

SINTE' RUSS

Uva: *pinot nero*
Versione: *fermo*

Vinificazione: *macerazione per 15 giorni
resa mosto 60 %*

Affinamento: *acciaio e cemento*

Colore: *rosso rubino con riflessi amaranto*

Profumo: *intenso, con buoni sentori di liquirizia
e vaniglia*

Sapore: *intenso, di buon corpo , con piacevoli
note tanniche*

Formati: *bottiglia 750 - 3.000 ml*

Grape variety: **pinot nero**
Version: **still**

Vinification: **15 days steeping on peels
pressing juice production 60 %**

Refinement: **steel and cement barrels**

Colour: **ruby red with purple nuance**

Flavour: **intense with good signs of vanilla
and licorice**

Taste: **intense, full bodied with
pleasant tannic notes**

Available size: **bottle 750 - 3.000 ml**

alcohol **13 • 13,5 % vol.**



GUERCI

Società Agricola F.LLI GUERCI di Guerci Claudio Cesare e C. S.S. - Fraz. Crotesi, 20 - 27045 CASTEGGIO (PV) - tel +39 0383 82725 fax +39 0383 809409
e-mail: info@guercivini.it - www.guercivini.it - **Skype** guercivini

GRAPPE



GUERCI