CUZZIOLGRANDIVINI

Guido Marsella

Italia - Campania - Summonte (AV)



GUIDO MARSELLA®
WINEMAKER

Proprietà / Fondatori Guido Marsella
Inizio Attività 1995
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 13
Bottiglie prodotte 75.000

FIANO DI AVELLINO

100% Fiano

Zona di produzione: Avellino
Terreno: roccioso-argilloso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: il mosto fermenta in contenitori d'acciaio inox a temperatura controllata, per poi rimanere sempre in acciaio
Affinamento: tutti i vini dell'azienda vengono commercializzati almeno dopo 18 mesi dalla vendemmia, in modo da lasciare il mosto nei vasi vinari a maturare naturalmente le proprie caratteristiche, senza forzature, e consentire ai vini, se conservati a temperatura costante, una durata di oltre 10 anni dopo l'imbottigliamento
Colore: giallo dorato
Profumo: aromi fumé, di incenso, frutta a polpa bianca ed esotica, agrumi, erbe di campo e mandorla, su uno sfondo minerale
Sapore: lussureggiante, profondo, dinamico, pulito, di grandissima energia, avvolgente e freschissimo
Grado Alcolico: 14% vol



Personaggio unico, Guido Marsella, inizia la sua avventura nel vino nel 1995 e da allora il Fiano prodotto con le uve dei dieci ettari vitati di Montevergine ad un'altitudine media di 700 metri è diventato un vino cult. Grande carattere e spessore per un vino intenso, lungo, persistente che dà il meglio di sé dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia. Guido Marsella è stato un antesignano del Fiano "moderno" ritardando la vendita del vino di un anno per poter cogliere così le variegate espressioni dello speciale terroir di Summonte. A completamento della gamma un Greco ed una Falanghina, prodotti con uve acquistate, che fanno di lui un produttore a tutto tondo: straordinario interprete della Campania Felix.