

Guido Marsella

Italia - Campania - Summonte (AV)



GUIDO
MARSELLA®
WINEMAKER

Proprietà / Fondatori Guido Marsella

Inizio Attività 1995

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 13

Bottiglie prodotte 75.000

FALANGHINA BENEVENTANO IGT
100% Falanghina

Zona di produzione: Benevento

Terreno: argilloso-calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: il mosto ottenuto dalla pressatura degli acini fermenta in vasche d'acciaio a temperatura controllata

Affinamento: il vino rimane per qualche mese a riposare in acciaio, per poi venire imbottigliato e immesso in commercio

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi dorati

Profumo: aromi di fiori e frutta fresca, emergono anche nitide sensazioni minerali, di miele e di agrumi

Sapore: fresco, sapido, minerale e dal finale lungo

Grado Alcolico: 13% 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 unico. 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 varieguate 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.