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

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 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.