

# Guido Marsella

Italia - Campania - Summonte (AV)



**GUIDO  
MARSELLA**<sup>®</sup>  
WINEMAKER

**Proprietà / Fondatori** Guido Marsella

**Inizio Attività** 1995

**Vitivinicultura** Tradizionale

**Ettari** 13

**Bottiglie prodotte** 75.000

## GRECO DI TUFO

**100% Greco di Tufo**

**Zona di produzione:** Avellino

**Terreno:** roccioso-argilloso

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** il mosto fiore fermenta in vasche d'acciaio inossidabile, a temperatura controllata

**Affinamento:** in acciaio per alcuni mesi

**Colore:** giallo paglierino intenso

**Profumo:** aromi di pesca e albicocca, fiori di campo, con una mineralità soffusa

**Sapore:** equilibrato, ricco, intenso, fresco, sapido e dai ritorni fruttati

**Grado Alcolico:** 12,5% 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 variegata 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.