

Guido Marsella

Italia - Campania - Summonte (AV)



**GUIDO
MARSELLA**[®]
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.