



MARSILIANO

Una vigna, un gioco e tanta voglia di mettersi alla prova. Voglia di qualcosa di nuovo, di qualcosa di più complesso ed allo stesso tempo garante della più semplice e spensierata convivialità. Ma cosa c'è di più nuovo se non tornare al passato, per ricominciare? Ripartire da un patrimonio enoico ormai dimenticato, per donare sensazioni nuove, ma antiche come non mai...

tipologia	Campania igt
uva	marsigliese 80% varietà autoctone 20%
terreno	Di origine vulcanica con franco sabbioso caratterizzato da una forte presenza di ceneri e lapilli
esposizione	Sud-Ovest
altitudine	90 metri sul livello del mare
allevamento	Cordone speronato impalcato a cm 80 con densità di impianto di 7300 ceppi ha
resa	50-70 q.li ad ettaro con resa vino del 60 %
vendemmia	Manuale
Tecnica di vinificazione	Fermentazione controllata con affinamento sur lies in barriques per 8 mesi e in bottiglia per 3 mesi
Analisi organolettica	Colore vivo, istintivo e brillante nelle nuances di ciliegia con profumo di macchia mediterranea, di erbe aromatiche, di balsamo eucalipto, di pepe bianco che si fondono con la prugna, la viola la liquirizia. Al palato è freschissimo, aggraziato, perfettamente bilanciato tra espressione polposa e fragranza nobile del frutto.
Abbinamenti	Decisamente carni rosse, formaggi stagionati e speziati, selvaggina.