

GUIDO MARSELLA



LOKALITA: Itálie, Kampánie

ROZLOHA VINIC: 12 ha

ROČNÍ PRODUKCE: 22.000 lahví

VÝNOSNOST: 60 hl/ha

PODLOŽÍ: kamenito-jílové s vulkanickým vlivem

ODRŮDY: Fiano di Avelino, Greco di Tufo, Falanghina

TOP VÍNO: Fiano di Avelino DOCG

TECHNOLOG: Guido Marsella

WEB: <https://www.guidomarsella.it/>

Vinařství jsme objevili na veletrhu Vinitaly 2022 díky doporučení z vinařství Cupano, se kterým spolupracujeme od prvního ročníku, a poté jsme si náš výběr potvrdili na veletrhu ProWein. V následné degustaci v Praze s našimi partnery sice zazněly hlasy o vyšším cenovém nastavení vinařství, ale vína jsou naprosto výjimečná i několik dní po otevření, a to rozhodlo.

Vinařství vzniklo v roce 1995 a sídlí v obci Summonte uprostřed národního parku Partenio. Vinice jsou sevřené mezi hustými lesy a nachází se v relativně vyšší nadmořské výšce 700-800 m.n.m. To je spolu s vynikajícím terroirem a umem vinaře důvod, proč jsou jejich vína svěží i přesto, že se nachází v Kampánii na jihu Itálie, kde jsou teploty velmi vysoké. Používají pouze hrozny z vlastních vinic a Guido Marsella je i osoba, majitel vinařství, nejen pouhý název usedlosti. Zakládá si především na odrůdě Fiano a úplně běžně se hlásí k řeckému původu odrůd, které pěstuje. Jeho vína jsou v Itálii nesmírně ceněna za vynikající komplexitu svěžest a mineralitu. Nejvíce ocenění sbírá za vína Fiano, ale i jako celek. Například SLOW WINE: 2018- CANTINE PREMIATA



BÍLÁ VÍNA:

FIANO DI AVELINO DOCG

ODRŮDA: FIANO

VINICE: 2500 keřů/ hektar, způsob vedení Guyot, kamenito- jílové s vulkanickým vlivem

VINIFIKACE: spontánní fermentace, nerezové tanky, sur- lie

OCENĚNÍ: VINIBUONI D'ITALIA: 2020- GOLDEN STAR, 2021- 4*/4*, 2019- CORONA D'PUBLICO, 2018- VINO DI ECCELLENZA PREMIATO NOC LA CORONA, 2017- VINO DI ECCELLENZA PREMIATO NOC LA CORONA, 2017- GOLDEN STAR, 2014- GOLDEN STAR, 2010- GOLDEN STAR, 2009- GOLDEN STAR, 2008- VINO DI ECCELLENZA PREMIATO NOC LA CORONA, 2007- GOLDEN STAR, CAMPANIA DE LA BERE: 2007- 6/6, 2006- 6/6, WINE ART GUIDE: 2004- 96 PTS, VINI D'ITALIA: 2012- 3 BICHIERRI, VINITALY INTERNACIONAL WINE GUIDE 2019: 90/100

GRECO DI TUFO DOCG

ODRŮDA:

VINICE: 2500 keřů/ hektar, způsob vedení Guyot, kamenito- jílové s vulkanickým vlivem

VINIFIKACE: spontánní fermentace, nerezové tanky, sur- lie

OCENĚNÍ: WINE ART GUIDE: 2005- 91 PTS

BENEVENTANO FALANGHINA IGT

ODRŮDA: FALANGHINA

VINICE: 2500 keřů/ hektar, způsob vedení Guyot, kamenito- jílové s vulkanickým vlivem

VINIFIKACE: spontánní fermentace, nerezové tanky, sur- lie

