



CANTINE
DI MARZO

dal 1647

Le Domaine

Cantine di Marzo est un des plus vieux chais d'Italie. Ses origines remontent à 1647 quand Scipione di Marzo, premier ancêtre connu de la famille, fuyant la peste qui ravageait son village natal de San Paolo Belsito, s'établit à Tufo dans les hautes collines à l'Est de Naples. On dit qu'il apporta avec lui le Greco, cépage blanc qui, à l'époque était principalement cultivé sur les flancs du Vésuve. C'est dans ce terroir de haute colline et dans ce sol du village de Tufo riche en argiles, carbonates et zéolites que ce cépage trouva son expression majeure donnant naissance à ce qui aujourd'hui est l'appellation Greco di Tufo



GRECO DI TUFO D.O.C.G.

**Appellation :** Greco di Tufo DOCG

Cépage : 100% Greco (blanc)

Emplacement des vignobles: Tufo, hameau de San Paolo et Santa Lucia

Exposition et altitude: Sud-Ouest 350 – 450m s.n.m.

Nature du sol: argile, carbonates de calcium et zéolites.

Méthode de culture: Espalier Guyot

Vignoble :

Densité de plantation : 3.000 pieds/ha

Age moyen des pieds de vigne : 20 ans

Rendement : 50 hl/ha

Vendanges : A la main à la mi-October

Quantité de bouteilles produites : 80.000

Formats des bouteilles : 0,75 l

Degré d'alcool : généralement 13°

Vinification :

Ce moût est fermenté en cuve inox à température contrôlée. Le vin repose sur ses lies pendant quatre mois. Une partie du vin subit une fermentation malolactique, la proportion dépendant de l'acidité du millésime. Le vin subit une légère filtration et est conservé en bouteille pendant deux mois avant d'être mis sur le marché.

Description sensorielle :

A l'œil, une robe jaune paille à reflets dorés.

Au nez, une attaque très iodée avec des notes de pierre à fusil, fleur d'oranger et garigue.

Long en bouche, c'est un vin tendu, d'une grande fraîcheur, légèrement salé avec des notes d'abricot, de pêche et d'agrumes.

Association mets vin :

Apéritif très agréable mais aussi idéal avec des plats de poissons plutôt gras, l'acidité de ce vin laissant un palais propre et une bouche fraîche. Idéale avec une friture de poisson.

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.



Appellation : Fiano di Avellino DOCG

Cépage : 100% Fiano (blanc)

Emplacement des vignobles : Lapio et Montefalcione

Exposition et Altitude : Sud-Ouest 550 m s.n.m.

Nature du sol : argilo-calcaire

Méthode de culture : Espalier Guyot

Vignoble

Densité de plantation : 3.000 pieds/ha

Age moyen des pieds de vigne : 20 ans

Rendement : 50 hl/ha

Vendanges : A la main à la mi-Octobre

Quantité de bouteilles produites : 6.000

Formats des bouteilles : 0,75 l

Degré d'alcool : généralement 13°

Vinification :

Ce moût est fermenté en cuve inox à température contrôlée. Le vin repose sur ses lies pendant quatre mois pour accroître sa complexité et sa structure. Une partie du vin subit une fermentation malolactique, la proportion dépendant de l'acidité du millésime. Le vin subit une légère filtration et est conservé en bouteille jusqu'à ce qu'il soit jugé prêt à être mis sur le marché, généralement aux alentours d'Avril.

Description sensorielle :

A l'œil, une robe jaune paille à reflets verts.

Au nez, une attaque florale avec des notes de tilleuls, jasmin, poire et fruit de la passion. Un vin frais et savoureux, avec des notes d'agrumes, fleurs et miel. Très séduisant, c'est un vin qui se boit facilement malgré sa complexité.

Association mets vin :

Hormis l'apéritif, c'est un vin qui se marie particulièrement bien avec le sushi et le poisson cru en général, les viandes blanches et la cuisine exotique.

IRPINIA AGLIANICO D.O.C.



Appellation : Irpinia Aglianico D.O.C.

Cépage : 100% Aglianico (rouge)

Emplacement des vignobles : Commune de Tufo, hameau de Santa Lucia

Exposition et altitude : Sud-Ouest 300 m s.n.m.

Nature du sol : argilo-calcaire et soufre

Méthode de culture : Cordon de Royat

Vignoble

Densité de plantation : 3.000 pieds/ha

Age des pieds de vigne : de 20 à 50 ans

Rendement : 50 hl/ha

Vendanges : A la main à fin octobre

Quantité de bouteilles produites : 6.000

Formats des bouteilles : 0,75 l

Degré d'alcool : 13,5°

Vinification :

Les grappes sont sélectionnées puis éraflées.

La masse fermente en cuves inox à température contrôlée. La macération pelliculaire se déroule à température relativement élevée et dure une dizaine de jours, visant à extraire les polyphénols tout en préservant le fruit. Le vin est ensuite gardé en tonneau de 500 L de quatrième passage pendant environs trois mois. La fermentation malolactique se déroule naturellement avec l'augmentation des températures au printemps. Le vin repose ensuite pendant encore 4 mois ou plus en bouteille avant d'être commercialisé.

Description sensorielle :

A l'œil, une robe rubis à reflets grenade. Un nez intense et complexe, de fruits des bois et épices. En bouche ample, moyennement charpenté, frais et savoureux avec des notes poivrées. Tanins fins et soyeux.

Association mets vin :

Particulièrement approprié au gibier et fromages forts. En Irpinia, sa terre d'origine, il est bu avec les viandes aux cèpes (très présents dans la région) de même que les saucissons locaux.

Température de service : 14 – 16°

TAURASI D.O.C.G.

**Appellation** : Taurasi D.O.C.G.

Cépage : 100% Aglianico (rouge)

Emplacement des vignobles : Luogosano e Montemarano

Exposition et Altitude : Sud de 350 a 450 m s.n.m.

Nature du sol : argilo-calcaire

Méthode de culture : Cordon de Royat

Vignoble

Densité de plantation : 3.000 pieds/ha

Age des pieds de vigne : de 20 ans

Rendement : 50 hl/ha

Vendanges : A la main à fin octobre

Quantité de bouteilles produites : 4.000

Formats des bouteilles : 0,75 l - 1,5 l

Degré d'alcool : généralement 13°

Vinification :

Les grappes sont sélectionnées puis éraflées.

La masse fermente en cuves inox à

température contrôlée : La macération

pelliculaire se déroule à température

relativement élevée et dure une dizaine de

jours, obtenant ainsi un vin délicat et élégant.

Le vin est ensuite gardé en tonneau de chêne

de 500 L pendant au moins un an. La

fermentation malolactique se déroule

naturellement avec l'augmentation des

températures pendant le printemps qui suit

la vendange. Le vin repose ensuite pendant

encore au moins un an en bouteille avant

d'être commercialisé.

Description sensorielle :

A l'œil, une robe brillante couleur rouge

rubis. Un nez intense et complexe, de prune

et griottes. En bouche il développe une

grande fraîcheur, accompagnée de tannins

très fins. Très long en bouche sur la finale de

griotte et prune noire. La présence du bois

est très discrète.

Association mets vin :

Particulièrement approprié au gibier et

fromages forts il se marie à merveille avec les

plats en sauce. C'est un vin idéal pour

accompagner les saveurs fortes en général.

Température de service : 16 - 18°

GRAPPA DE GRECO



Cette Grappa est obtenue par la distillation en discontinu de notre précieux marc de Greco di Tufo en alambic en cuivre. Le distillé est ensuite affiné dans nos vieux tonneaux de 500 l pendant environs sept mois puis laissé reposer en cuve inox pendant un mois pour exalter les parfums et les caractéristiques organoleptiques.

De couleur jaune paille, elle se révèle harmonieuse et bien équilibrée avec une finale raffinée et moelleuse.

Format : 0,5 L

Alcool : 40%