

Contrada Barbassano - 83052 Paternopoli AV
Tel. 320 8418815 - Fax 06 97997949
www.lemasciare.com - info@lemasciare.com

Anno di fondazione: 2000 **Proprietà:** Caterina Martone, Erik Den Dunnen, Virna e Dario Asara **Fa il vino:** Carmine Valentino
Bottiglie prodotte: 40.000 **Ettari vitati di proprietà:** 7 + 1 in affitto **Vendita diretta:** sì **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Caterina Martone (348 6412799)
Come arrivarci: dalla A1 Roma-Napoli, uscire al casello di Avellino est, proseguire sulla Strada Provinciale 39 in direzione Paternopoli; contrada Barbassano si trova all'ingresso del paese.

Crescita qualitativa già evidente per questa piccola azienda di Paternopoli. In attesa dell'uscita della prima annata di Taurasi, si consolida la gamma dei vini già in produzione. Scelte ben ponderate sia in vigna, con Aglianico a Paternopoli, Fiano a Lapio e Greco a Montefusco, sia in cantina con la consulenza del capace Carmine Valentino. Al progetto d'installazione di una piccola centrale fotovoltaica, si aggiunge quello di ampliamento della cantina e di creazione di una struttura per accogliere al meglio gli appassionati. Realtà da tenere sott'occhio.

FIANO DI AVELLINO ANBRA 2011

Tipologia: Bianco Docg | Uve: Fiano 100% | Gr. 13,5% | € 9 | Bottiglie: 11.000 | Paglierino tenue con vividi riflessi. Colpisce per la delicatezza dell'insieme olfattivo che lascia sfilare fragranze di melone bianco, lime, biancospino, mandorla, dragoncello e uno sbuffo minerale. Al gusto, caldo e di medio peso, è l'evidente traccia vegetale e minerale che ne guarnisce la tessitura. Si congeda solo dopo aver regalato sapori di nespola e mandorla. Maturazione in acciaio per 6 mesi sui propri lieviti, cui segue un affinamento di almeno altri dieci. Crespelle di verdure e polpa di granchio al profumo di limone.

GRECO DI TUFO SETTEPIETRE 2011

Tipologia: Bianco Docg | Uve: Greco 100% | Gr. 13% | € 9 | Bottiglie: 11.000 | Colore paglierino carico. Discrezione e pulizia le parole d'ordine e per un Greco è grande impresa: toni pienamente fruttati smossi da guizzi floreali e appena salini. Corretto passo fruttato anche al gusto, caldo, equilibrato, morbido e succoso. Acciaio per 6 mesi sur lie. Tortino di sarde e pinoli.

BARBASSANO 2010

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Aglianico 100% | Gr. 13,5% | € 9 | Bottiglie: 16.000 | Intensa carica rubino, più vivace al bordo. Naso semplice ma pimpante, gradevole per netti richiami a piccoli frutti di bosco, violetta e garofani. Assaggio scattante per freschezza e per tannicità picchiettante; sfuggono nel finale sapori appena vegetali e floreali. Sosta 12 mesi in acciaio, di cui 6 sui propri lieviti. Pappardelle con salsiccia e funghi.