

# LE MASCIARE

Contrada Barbassano - 83052 Paternopoli AV - Tel. 06 97997948 - Fax 06 97997949  
 www.lemasciare.com - info@lemasciare.com

Anno di fondazione: 2000 - Proprietà: Caterina Martone  
 Fa il vino: Carmine Valentino - Bottiglie prodotte: 40.000  
 Ettari vitati di proprietà: 5 - 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.

*Piccola azienda irpina all'esordio in Guida. Di grandi ambizioni, i Martone si sono subito assicurati la consulenza di uno dei più preparati e giovani enologi campani che possa gestire al meglio il frutto del loro piccolo pacchetto vigne, condotto secondo i dettami dell'agricoltura biologica certificata: Aglianico a Paternopoli, Greco a Montefusco e Fiano a Latio. In cantiere anche un Taurasi in uscita tra due anni. Si sono già distinti sul mercato per l'offerta di due ottime etichette di olio extravergine di oliva, da Marinese e Ravece, due varietà irpine di notevole pregio organolettico. I futuri sforzi economici saranno dirottati sull'installazione di una piccola centrale fotovoltaica che dovrebbe rendere l'azienda indipendente per quanto riguarda i consumi di energia elettrica.*

**FIANO DI AVELLINO ANBRA 2010**



**Tipologia:** Bianco Doc - **Uve:** Fiano 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 10 - **Bottiglie:** 7.000 - Seconda annata prodotta. Paglierino chiaro e luminoso. Offre un approccio olfattivo estremamente delicato e pulito, raccontato da fragranze di biancospino, erba fresca, melone bianco, pompelmo e nocciola. Al gusto, di chiaro nitore, si esprime rilasciando una debordante ma piacevole spinta acido-sapida. Insistito sapore di mandorla fresca in chiusura. In acciaio per 6 mesi, sui propri lieviti. Tenette al pesto "rinforzato" (con patate e fagiolini).

**GRECO DI TUFO SETTEPIETRE 2010**



**Tipologia:** Bianco Docg - **Uve:** Greco 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 10 - **Bottiglie:** 7.000 - Paglierino quasi oro, ricco di riflessi. Passo olfattivo di netta tendenza fruttata, soprattutto gialla e matura, con intervalli agrumato-vegetali a spezzarne il ritmo. Bocca calda e asciutta, con accattivanti rilievi sapidi in coda. Acciaio per 6 mesi sui propri lieviti. Zucchine ripiene.

**BARBASSANO 2009**



**Tipologia:** Rosso Igr - **Uve:** Aglianico 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 9 - **Bottiglie:** 15.000 - Rubino scuro. Naso condizionato da originali sentori di sanguinaccio, cenere e aghi di pino, confortato da aromi più giovali e fruttati dopo adeguata ossigenazione. Assaggio succoso, con personalità leggermente rustica che la pimpante stretta acido-tannica fa subito dimenticare. Intera lavorazione in acciaio, in cui sosta 12 mesi (di cui 6 sui propri lieviti), poi altri 10 in bottiglia. Arrostiticini.