



CANTINE DEL  
**MARESCIALLO**



CANTINE DEL  
**MARESCIALLO**



Nel cuore del Sannio, più precisamente in contrada Pontefinocchio di Torrecuso, dove troviamo i resti dell'omonimo antico ponte di origine romana, chiamato *Ponte Foeniculum*, si trova l'azienda vinicola **Cantine del Maresciallo**.

Il nome Maresciallo rimanda al nonno Antonio Iannella, maresciallo dei carabinieri, il quale aveva la stessa passione e l'amore per i terreni e il vino che conserva Dario.

*In the heart of Sannio, more precisely in the Pontefinocchio of Torrecuso district, where we find the remains of the homonymous ancient bridge of Roman origin called Ponte Foeniculum, Cantine del Maresciallo winery is located.*

*The name Maresciallo refers to his grandfather Antonio Iannella, marshal of the carabinieri, who had the same passion and love for the land and the wine that Dario preserves.*

*Vignaioli per amore  
della propria terra*

Il marchio Cantine del Maresciallo su iniziativa di Dario Iannella, nasce nell'estate del 2018, anno che coincide con il 50° anniversario della morte del nonno Antonio.

Ultimo dei quattro fratelli, Dario decide di sviluppare e portare avanti il progetto dei suoi genitori, e quindi avviare l'azienda con questo nome.

# CANTINE DEL MARESCIALLO

*Cantine del Maresciallo brand was born on the initiative of Dario Iannella in the summer of 2018, the year that coincides with the 50th Anniversary of the death of grandfather Antonio.*

*Last of the four brothers, Dario decides to develop and carry on his parents' project, and therefore to start the company with this name.*

2018



# Aeterno

AGLIANICO DEL TABURNO **DOCG**



**GRADAZIONE ALCOLICA - ALCOHOL CONTENT:** 14,5%

**ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA:** Torrecuso (BN)

**TERRENO - SOIL TYPE:** tufo - *tuff*

**VITIGNO - GRAPE VARIETY:**

100% aglianico | est - *east* | 20/25 anni - 20/25 years

**ALLEVAMENTO - BREEDING:**

spalliera con potatura guyot - *espalier with guyot pruning*

**ALTITUDINE - ALTITUDE:** 350 mt. s.l.m.

**PRODUZIONE - PRODUCTION:** 80q per ha - 80q per hectare

Raccolta manuale a fine ottobre, inizio novembre. Fermentazione sulle bucce a temperatura controllata per 20 giorni in cemento. Affinamento in cemento per un anno, in acciaio per due anni, poi minimo sei mesi in bottiglia. Prodotto non filtrato, può contenere fondo.

*Manual harvest at the end of October, beginning of November. Fermentation on the skins at a controlled temperature for 20 days in concrete vats. Aging in cement for one year, in steel for two years, then at least six months in the bottle. Unfiltered product, may contain grounds.*

# Lucia est

FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO

GRADAZIONE ALCOLICA - *ALCOHOL CONTENT*: 13,5%

ZONA DI PRODUZIONE - *PRODUCTION AREA*:  
Torrecuso, Area Taburno - *Torrecuso , Taburno area*

TERRENO - *SOIL TYPE*: argilloso - *clay*

VITIGNO - *GRAPE VARIETY*:  
100% falanghina | est/sud-est - *east/south-east*

ALLEVAMENTO - *BREEDING*:  
spalliera con potatura guyot - *espalier with guyot pruning*

ALTITUDINE - *ALTITUDE*: 300 mt. s.l.m.

PRODUZIONE - *PRODUCTION*: 90q per ha - *90q per hectare*

Raccolta manuale a fine settembre, fermentazione su lieviti naturali a temperatura controllata, lunga maturazione, per circa sei mesi in acciaio e tre mesi in bottiglia.

*Manual harvest at the end of September, fermentation on natural yeasts at a controlled temperature, long maturation, for about six months in steel and three months in the bottle.*



# Quintus

AGLIANICO BENEVENTANO IGP



**GRADAZIONE ALCOLICA - ALCOHOL CONTENT:** 13%

**ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA:**  
Torrecuso, Area Taburno - *Torrecuso , Taburno area.*

**TERRENO - SOIL TYPE:** Tufo/Argilloso - *tuff clay*

**VITIGNO - GRAPE VARIETY:**  
100% aglianico | est - *east* | 10/25 anni - 10/25 years

**ALLEVAMENTO - BREEDING:**  
tendone con potatura guyot - *awning with guyot pruning*

**ALTITUDINE - ALTITUDE:** 350 mt. s.l.m

**PRODUZIONE - PRODUCTION:** 120q per ha - *120q per hectare*

Raccolta manuale a fine ottobre, fermentazione sulle bucce a temperatura controllata per 15/16 giorni, affinamento in acciaio per sei mesi, e dopo 3 mesi in bottiglia.

*Manual harvest at the end of October, fermentation on the skins at a controlled temperature for 15/16 days, aging in steel for six months, and then 3 months in the bottle.*

# Quintus

FALANGHINA BENEVENTO IGP

GRADAZIONE ALCOLICA - ALCOHOL CONTENT: 12,5%

ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA:

Torrecuso, Area Taburno - *Torrecuso, Taburno area*

TERRENO - SOIL TYPE: Tufo/Argilloso - *tuff clayey*

VITIGNO - GRAPE VARIETY:

100% falanghina | *est - east* | 5/15 anni - 5/15 years

ALLEVAMENTO - BREEDING: Guyot

ALTITUDINE - ALTITUDE: 350 mt. s.l.m.

PRODUZIONE - PRODUCTION: 120q per ha - *120q per hectare*

Raccolta manuale a fine settembre, fermentazione su lieviti naturali a temperatura controllata, 3/4 mesi in acciaio e poi bottiglia.

*Manual harvest at the end of September, fermentation on natural yeasts at a controlled temperature, 3/4 months in steel and then in the bottle.*



# Foeniculum

VINO SPUMANTE EXTRA DRY GRAND CUVÉE

GRADAZIONE ALCOLICA - ALCOHOL CONTENT: 11%

ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA:

Torrecuso, Area Taburno - *Torrecuso , Taburno area*

TERRENO - SOIL TYPE: Tufo - *tuff*

ALLEVAMENTO - BREEDING:

tendone con potatura guyot - *awning with guyot pruning*

ALTITUDINE - ALTITUDE: 300 mt. s.l.m.

PRODUZIONE - PRODUCTION: 120q per ha - *120q per hectare*

Fermentazione a temperatura controllata in bianco, successivamente effettuata una seconda rifermentazione in autoclave con il metodo Charmat.

*Fermentation at controlled temperature in white, then a second refermentation in autoclave with the Charmat method.*





# Cantine del Maresciallo

*DI DARIO IANNELLA*

Località Pontefinocchio, 3 - Torrecuso (BN) - ITALY

[www.cantinedelmaresciallo.it](http://www.cantinedelmaresciallo.it)

