



ADELE MUSELLA®



# AGLIANICO CAMPANIA

L'**Aglianico** fa parte del mondo dei vini definiti "vini vulcanici" che nascono in zone dove la conformazione del terreno è di origine lavica. Questa tipologia di suolo porta diversi vantaggi, perché ricco di potassio, fosforo, zolfo e magnesio, che influenzano positivamente la vite.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

 <b>Colore</b>	Rosso intenso.
 <b>Olfatto</b>	Ricordi di pepe nero e bianco, ciliegie, mirtillo, more, prugne, lampone, fragoline di bosco, noce moscata, cannella. Vino di struttura, con retrogusto equilibrato e piacevoli note di amarena.
 <b>Gusto</b>	Vino strutturato e di corpo, sapido, nitido nel frutto, dalla chiusura piacevole.
 <b>Abbinamenti gastronomici</b>	Si presta all'abbinamento con selvaggina, piatti a base d'anatra o fagiano, capriolo o cinghiale.

## VIGNETO E PRODUZIONE

<b>Zona di produzione</b>	Campania	<b>Piante per ettaro</b>	4500
<b>Dimensioni vigneto</b>	5 ettari	<b>Resa per ettaro</b>	90 q li
<b>Tipologia di suolo</b>	Medio impasto argilloso	<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot	<b>Periodo di vendemmia</b>	Fine ottobre
<b>Altezza vigneto</b>	300 slm	<b>Sistema di vendemmia</b>	Manuale

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

<b>Varietà di uve</b>	100% Aglianico	<b>Tecnica di macerazione</b>	In rosso
<b>Contenitore di fermentazione</b>	Acciaio	<b>Durata della macerazione</b>	4 settimane
<b>Durata di fermentazione</b>	3 settimane	<b>Contenitore di affinamento</b>	Barrique in rovere
<b>Temperatura di fermentazione</b>	22°C	<b>Durata affin.</b>	8 mesi

## DATI ANALITICI

<b>Alcohol</b>	13,44%	<b>Acidità</b>	5,44
<b>PH</b>	3,65	<b>Estratto secco</b>	23,5 g/l.
<b>Residuo zuccherino</b>	1 g/l.		



Azienda Vitivinicola  
**Adele Musella**  
di Antonio di Iorio



Via F.co Baracca, 40/c  
Marano di Napoli  
80016 - Italia

tel/fax +30 081 7423 488  
info@adelemusella.com  
www.adelemusella.com

## TASTING NOTES

 <b>Color</b>	Ruby red.
 <b>Smell</b>	Memories of black and white pepper, cherries, blueberries, blackberries, plums, raspberry, wild strawberries, nutmeg, cinnamon with pleasant hints of black cherry.
 <b>Taste</b>	Structured wine and body, sapid, clear in the fruit, with a pleasant closure.
 <b>Food Pairing</b>	Excellent coupling with game, dishes based on duck or pheasant, roe deer or wild boar.

## VINEYARD & PRODUCTION INFO

<b>Production area</b>	Campania	<b>Vines/Ha</b>	4500
<b>Vineyard size</b>	5 ha	<b>Yield/Ha</b>	90 q li
<b>Soil composition</b>	Medium clay mixture	<b>Exposure</b>	Southeast
<b>Training system</b>	Guyot	<b>Harvesting time</b>	End of October
<b>Elevation</b>	300 above sea level	<b>Harvesting system</b>	Manual

## WINEMAKING & AGING

<b>Grape varieties</b>	100% Aglianico	<b>Maceration technique</b>	In red
<b>Fermentation container</b>	Steel	<b>Length of maceration</b>	4 weeks
<b>Length of fermentation</b>	3 weeks	<b>Refining container</b>	Oak barriques
<b>Fermentation temperature</b>	22°C	<b>Length of aging</b>	8 months

## ANALYTICAL DATA

<b>Alcohol</b>	13,44%	<b>Acidity</b>	5,44
<b>PH</b>	3,65	<b>Dry Extract</b>	23,5 g/Lt.
<b>Residual Sugar</b>	1 g/Lt.		



Azienda Vitivinicola  
**Adele Musella**  
di Antonio di Iorio



Via F.co Baracca, 40/c  
Marano di Napoli  
80016 - Italia

tel/fax +30 081 7423 488  
info@adelemusella.com  
www.adelemusella.com