



ADELE MUSELLA®



# FIANO CAMPANIA

Vitigno storico di origini greche, inizialmente vinificato in dolce e frizzantino, che in epoca moderna è stato trasformato nel più pregiato vino secco e corposo.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  **Colore** Giallo paglierino intarsiato con riflessi verdognoli.
-  **Olfatto** Complessi profumi fruttati di albicocca, mela, pesca ed agrumi.
-  **Gusto** Sapore di grande persistenza aromatica, corpo pieno, morbido ed equilibrato dall'ottima acidità.
-  **Abbinamenti gastronomici** Ideale con primi piatti importanti, crostacei, piatti di pesce anche alla griglia, mozzarella di bufala e formaggi freschi.

## VIGNETO E PRODUZIONE

<b>Zona di produzione</b>	Provincia di Avellino	<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>	Vulcanico	<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot	<b>Periodo di vendemmia</b>	Metà ottobre
<b>Altezza vigneto</b>	350 slm	<b>Sistema di vendemmia</b>	Manuale

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

<b>Varietà di uve</b>	100% Fiano	<b>Tecnica di macerazione</b>	In bianco
<b>Contenitore di fermentazione</b>	Acciaio	<b>Durata della macerazione</b>	Subito sfecciato
<b>Durata di fermentazione</b>	2/3 settimane	<b>Contenitore di affinamento</b>	Acciaio
<b>Temperatura di fermentazione</b>	16-18°C	<b>Durata affin.</b>	

## DATI ANALITICI

<b>Alcohol</b>	13,08%	<b>Acidità</b>	6
<b>PH</b>	3,44	<b>Estratto secco</b>	21,6 g/l.
<b>Residuo zuccherino</b>	1,13 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>	Straw yellow striped with greenish reflections.
 <b>Smell</b>	Complex fruity aromas of apricot, apple, peach and citrus.
 <b>Taste</b>	Great aromatic persistence, full body, soft and balanced by the excellent acidity.
 <b>Food Pairing</b>	Ideal with important first courses, shellfish, grilled fish dishes, buffalo mozzarella and fresh cheeses.

## VINEYARD & PRODUCTION INFO

<b>Production area</b>	Province of Avellino	<b>Vines/Ha</b>	4500
<b>Vineyard size</b>	5 ha	<b>Yield/Ha</b>	90 q li
<b>Soil composition</b>	Volcanic	<b>Exposure</b>	Southeast
<b>Training system</b>	Guyot	<b>Harvesting time</b>	Half October
<b>Elevation</b>	350 above sea level	<b>Harvesting system</b>	Manual

## WINEMAKING & AGING

<b>Grape varieties</b>	100% Fiano	<b>Maceration technique</b>	Blank
<b>Fermentation container</b>	Steel	<b>Length of maceration</b>	Imm.tly separate from skins
<b>Length of fermentation</b>	2/3 weeks	<b>Refining container</b>	Steel
<b>Fermentation temperature</b>	16-18°C	<b>Length of aging</b>	

## ANALYTICAL DATA

<b>Alcohol</b>	13,08%	<b>Acidity</b>	6
<b>PH</b>	3,44	<b>Dry Extract</b>	21,6 g/l.
<b>Residual Sugar</b>	1,13 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