



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

Zona di produzione	Provincia di Avellino	Piante per ettaro	4500
Dimensioni vigneto	5 ettari	Resa per ettaro	90 q li
Tipologia di suolo	Vulcanico	Esposizione	Sud-Est
Sistema di allevamento	Guyot	Periodo di vendemmia	Metà ottobre
Altezza vigneto	350 slm	Sistema di vendemmia	Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

DATI ANALITICI

Alcohol	13,08%	Acidità	6
PH	3,44	Estratto secco	21,6 g/l.
Residuo zuccherino	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

 Color	Straw yellow striped with greenish reflections.
 Smell	Complex fruity aromas of apricot, apple, peach and citrus.
 Taste	Great aromatic persistence, full body, soft and balanced by the excellent acidity.
 Food Pairing	Ideal with important first courses, shellfish, grilled fish dishes, buffalo mozzarella and fresh cheeses.

VINEYARD & PRODUCTION INFO

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

WINEMAKING & AGING

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

ANALYTICAL DATA

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