ADELE MUSELLA®

ARECCA®

campi flegrei

DESCRIZIONE VINO E PACKAGING

A Marano la produzione delle ceste, ottenute intrecciando a mano castagni dei boschi limitrofi, è una tradizione molto antica. Le ceste vengono tuttora utilizzate per la raccolta della ciliegia "**Arecca**", la quale prende il nome dalla collinetta Maranese dove l'albero cresce fin dal XVI secolo.

Packaging minimal, con telatura in fibra di tessuto, che dona una resistenza maggiore e una forma elegante. La parte superiore richiama l'intreccio delle ceste di castagno con le quali vengono raccolte le ciliegie.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore	Giallo oro carico.
Olfatto	Toni freschi, note iodate, spunti vegetali, tipici del Mediterraneo. Ampi ed eleganti profumi di frutta della pera, agli agrumi, finissime note di acacia e vaniglia.
Gusto	Sapore fresco ed elegante. Rallegra la nota minerale, una tipica e lieve sapidità, termina lungo ed equilibrato.
Abbinamenti gastronomici	Ideale con piatti di antipasti di mare, tartare di pesce. Si abbina perfettamente anche a carni bianche e crostacei. Ottimo anche per il fine pasto.

VIGNETO E PRODUZIONE

Zona di produzione	Campi Flegrei	**Piante per ettaro**	2400
Dimensioni vigneto	2 ettari	**Resa per ettaro**	90 q li
Tipologia di suolo	Vulcanico	**Esposizione**	Sud-Est
Sistema di allevamento	Guyot	**Periodo di vendemmia**	Inizio ottobre
Altezza vigneto	200 slm	**Sistema di vendemmia**	A mano in cassetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Varietà di uve	Falanghina	**Tecnica di macerazione**	In bianco
Contenitore di fermentazione	Acciaio	**Durata della macerazione**	2/3 settimane
Durata della fermentazione	3/4 settimane	**Contenitore di affinamento**	Barrique
Temperatura di fermentazione	16°C		

DATI ANALITICI

Alcohol	13%	**Acidità**	5,77
PH	3,45	**Estratto secco**	28 g/lt.
Residuo zuccherino	0,5 g/lt		

ADELE MUSELLA
AZIENDA VITIVINICOLA

AZIENDA VITIVINICOLA
ADELE MUSELLA
DI ANTONIO DI IORIO

Via F.co Baracca, 40/c 80016
Marano di Napoli - Italia
tel-fax +30 081 7423 488
info@adelemusella.com

www.adelemusella.com
www.adelemusella.it

WINE & PACKAGING DESCRIPTION

In Marano the production of baskets of intertwined chestnut trees, from neighboring woods, is a very old tradition. The baskets are still used for the collection of "Arecca" cherry, which takes its name from the Maranese hillock where the tree has been growing since the 16th century.

Minimal packaging, with fabric fiber cloth, which gives greater strength and an extremely elegant shape. Upper part recalls interweaving chestnut baskets with which the cherries were harvested.

TASTING NOTES

Color	Straw yellow with a typical shade of green.
Smell	Fresh tones, iodine notes, vegetable cues, typical of the Mediterranean. Wide and elegant aromas of fruit from the pear, citrus fruit, very fine notes of acacia and vanilla.
Taste	Fresh and elegant taste. It is guaranteed the delight of the mineral note, a typical and light sapidity, ends long and balanced.
Food Pairing	Ideal with dishes of seafood appetizers, fish tartare. It also perfectly matches with white meats and shellfish.

VINEYARD & PRODUCTION INFO

Production area	Phlegraean Fields	**Vines/Ha**	2400
Vineyard size	2 ha	**Yield/Ha**	90 q li
Soil composition	Volcanic	**Exposure**	Southeast
Training system	Guyot	**Harvesting time**	Beginning October
Elevation	200 above sea level	**Harvesting system**	Hand-picked in a box

WINEMAKING & AGING

Grape varietals	Falanghina	**Maceration technique**	Blank
Fermentation container	Steel	**Length of maceration**	2/3 weeks
Length of fermentation	3/4 weeks	**Refining container**	Barrique
Fermentation temperature	16°C		

ANALYTICAL DATA

Alcohol	13%	**Acidity**	5,77
PH	3,45	**Dry Extract**	28 g/lt.
Residual Sugar	0,5 g/lt		

ADELE MUSELLA
AZIENDA VITIVINICOLA

AZIENDA VITIVINICOLA
ADELE MUSELLA
DI ANTONIO DI IORIO

Via F.co Baracca, 40/c 80016
Marano di Napoli - Italia
tel-fax +30 081 7423 488
info@adelemusella.com

www.adelemusella.com
www.adelemusella.it