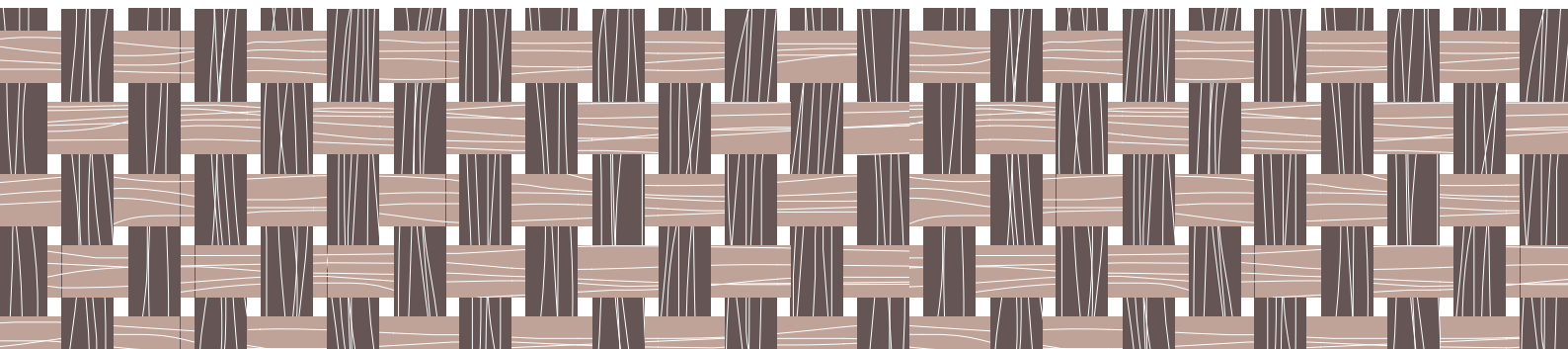




ADELE MUSELLA®

ARECCA®
campi flegrai





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 +39 081 7423 488
info@adelemusella.com

www.adelemusella.com
www.adelemusella.it

DESCRIZIONE VINO E PACKAGING

Fiano e Falanghina, due eccellenti vini bianchi campani, creano un vino con una sorprendente e grande vitalità. La loro unione è imprevedibile e affascinante.

Arecca è la varietà di ciliegia tipica della Campania. L'etichetta richiama l'intreccio delle ceste di castagno con le quali venivano raccolte le ciliegie. Packaging minimal, con telatura in fibra di tessuto, che dona una resistenza maggiore e una forma estremamente elegante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  **Colore** Giallo paglierino chiaro.
-  **Olfatto** Intenso tocco floreale. Si apre con note di banana, melone e fiori di sambuco.
-  **Gusto** Morbido e complesso al palato. Vino che promette freschezza ed equilibrio, con finale pulito e armonioso.
-  **Abbinamenti gastronomici** Ideale come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto, piatti a base di pesce e verdure, formaggi freschi.

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	Raccolta a mano in cassetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Varietà di uve	Falanghina e Fiano	Tecnica di macerazione	In bianco
Contenitore di fermentazione	Acciaio	Durata della macerazione	2/3 settimane
Durata ferm.	3/4 settimane	Contenitore di affinamento	Barrique poi in bottiglia
Temperatura di fermentazione	16°C	Durata di affinamento	3 mesi

DATI ANALITICI

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



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

Fiano and Falanghina, two excellent white wines from Campania, create a wine with an amazing and great vitality. Their union is unpredictable and fascinating.

Arecca is a variety of cherry typical in Campania. The label recalls interweaving of chestnut baskets with which the cherries were harvested. Minimal packaging, with fabric fiber cloth, with greater strength and an extremely elegant shape.

TASTING NOTES

 Color	Pale straw yellow.
 Smell	Intense floral touch. It opens with hints of banana, melon and elder flowers.
 Taste	Soft and complex on the palate. A wine that promises freshness and balance, with a clean and harmonious finish.
 Food Pairing	Ideal as an aperitif, it accompanies any type of appetizer, dishes based on fish and vegetables, and fresh cheeses.

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	Early October
Elevation	200 above sea level	Harvesting system	Hand picked in a box

WINEMAKING & AGING

Grape varietals	Falanghina and Fiano	Maceration technique	Blank
Fermentation container	Steel	Length of maceration	10 days
Length of ferm.	3/4 weeks	Refining container	Barriques then in bottle
Fermentation temperature	16°C	Length of aging	3 months

ANALYTICAL DATA

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