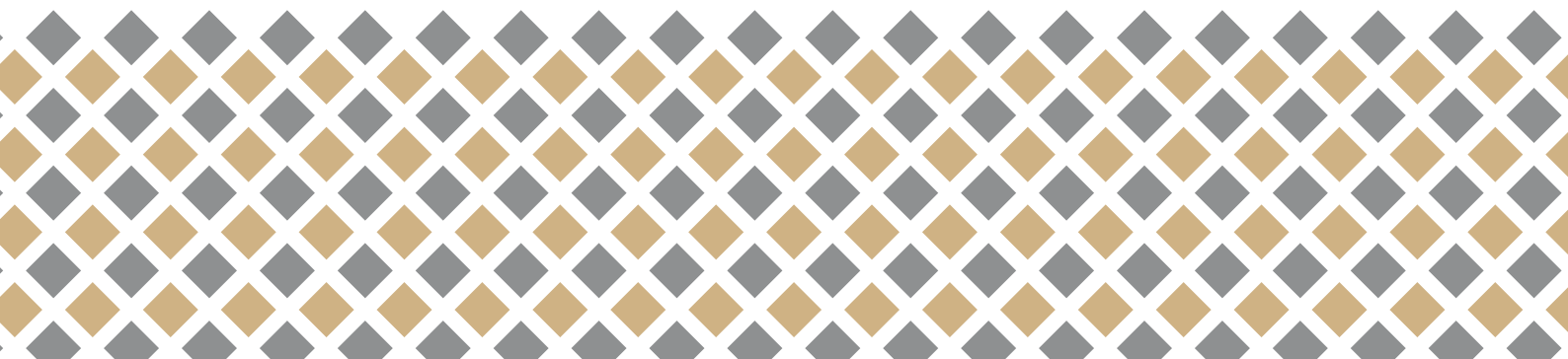




ADELE MUSELLA®

CIAURRO®
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

Il **Ciaurro Riserva** proviene da una raccolta di uva Piedirosso, provenienti dalla zona dei Campi Flegrei. La lavorazione per questa tipologia di vino è caratterizzata da un'attenta selezione di uve ed una vinificazione con lieviti selezionati ed una temperatura controllata.

Il Ciaurro di Marano è un mausoleo romano. I colori dell'etichetta richiamano la sua facciata, un insuperabile esempio di "Opus Reticulatum", movimentata e leggera grazie all'utilizzo di mattoni giallo tufo e grigio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

 Colore	Rosso vellutato
 Olfatto	Toni ferrosi, con sentore di finocchietto ed erbe aromatiche. Sul finale profumi di piccoli frutti rossi.
 Gusto	Morbido ma al contempo fresco e minerale. Gustosa sapidità sul finale lungo, tipico di vini con grande struttura.
 Abbinamenti gastronomici	Ottimo con piatti complessi e strutturati, si sposa bene con carni rosse e formaggi dal sapore deciso. Accompagna elegantemente senza sovrastare il sapore dei piatti e ottimo per un fine pasto piacevole e di compagnia.

VIGNETO E PRODUZIONE

Zona di produzione	Campi Flegrei	Piante per ettaro	4000
Dimensioni vigneto	2 ettari	Resa per ettaro	70 q li
Tipologia di suolo	Vulcanico	Esposizione	Sud-Est
Sistema di allevamento	Guyot	Periodo di vendemmia	Fine ottobre Inizio novembre
Altezza vigneto	250 slm	Sistema di vendemmia	A mano in cassetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Varietà di uve	Piedirosso	Tecnica di macerazione	In rosso
Contenitore di fermentazione	Acciaio	Durata della macerazione	12 giorni
Durata della fermentazione	4 settimane	Contenitore di affinamento	Rovere di primo passaggio
Temperatura di fermentazione	16°C		

DATI ANALITICI

Alcohol	14%	Acidità	5,70
PH	3,58	Estratto secco	28 g/lt.
Residuo zuccherino	0,5 g/lt		



WINE & PACKAGING DESCRIPTION

The **Ciaurro Riserva** comes from a collection of Piedirosso grapes, coming from the Campi Flegrei area. The processing for this type of wine is characterized by a careful selection of grapes and a vinification with selected yeasts and a controlled temperature.

The "Ciaurro di Marano" is a Roman mausoleum. The label's colors remind its façade that was originally an unsurpassable example of "Opus Reticulatum", animated thanks to the use of yellow tuff and gray bricks.

TASTING NOTES

Color	Velvety red.
Smell	Iron tones, with hints of fennel and aromatic herbs. On the finish, aromas of small red fruits.
Taste	Soft but at the same time fresh and mineral. Tasty flavor on the long finish, typical of wines with great structure.
Food Pairing	Excellent with complex and structured dishes, it goes well with red meats and cheeses with a strong flavor. Accompanies elegantly without overeating the flavor of the dishes and excellent for a pleasant and pleasant meal.

VINEYARD & PRODUCTION INFO

Production area	Phlegraean Fields	Vines/Ha	4000
Vineyard size	2 ha	Yield/Ha	70 q li
Soil composition	Volcanic	Exposure	Southeast
Training system	Guyot	Harvesting time	End of October Beginning of November
Elevation	250 above sea level	Harvesting system	Hand-picked in a box

WINEMAKING & AGING

Grape varieties	Piedirosso	Maceration technique	In red
Fermentation container	Steel	Length of maceration	12 days
Length of fermentation	4 weeks	Refining container	First step oak
Fermentation temperature	16°C		

ANALYTICAL DATA

Alcohol	14%	Acidity	5,70
PH	3,58	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