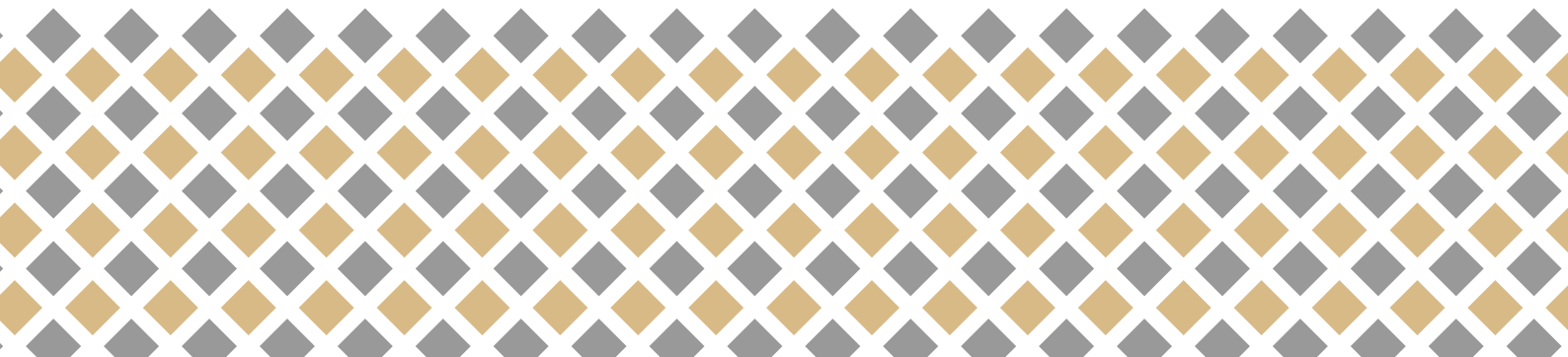




ADELE MUSELLA[®]

CIAURRO[®]
campi flegrei





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

DESCRIZIONE VINO E PACKAGING

Ciaurro è una riserva, la massima espressione del Piediroso: il top dei nostri rossi. Di carattere e forte personalità, è un concentrato di tradizione a cui non si può rinunciare. Un vino che può accompagnare piatti complessi e saporiti, ottimo anche come dopocena e da meditazione.

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 spunti vegetali. Il finocchietto e le erbe aromatiche sono ben fuse a profumi di piccoli frutti rossi. Una nota balsamica completa il bicchiere.
-  **Gusto** Morbido al palato, con grandissima freschezza. Vino rallegrato da note minerali ed una tipica e gustosa sapidità, termina lungo e lievemente ammandorlato.
-  **Abbinamenti gastronomici** Vino che dà il meglio di sé con le carni rosse, le grigliate di carne, spezzatino, selvaggina e i cibi ricchi di spezie dolci come chiodi di garofano e cannella.

VIGNETO E PRODUZIONE

Zona di produzione	Campi Flegrei	Piante per ettaro	2500
Dimensioni vigneto	2 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	200 slm	Sistema di vendemmia	Raccolta a mano in cassetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Varietà di uve	100% Piediroso	Tecnica di macerazione	In rosso
Contenitore di fermentazione	Acciaio	Durata della macerazione	10 giorni
Durata ferm.	4 settimane	Contenitore di affinamento	Barrique
Temperatura di fermentazione	16°C	Durata di affinamento	16-18 mesi

DATI ANALITICI

Alcohol	13,3%	Acidità	5,70
PH	3,58	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

Ciaurro is a riserva, our best expression of Piedirosso: the top red wine of our winery. Red with character and great personality, a heap of tradition that can not be renounced. A wine that can accompany complex and tasty dishes, also excellent as after dinner and meditation.

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** Ferrous tones with vegetable cues. Fennel and aromatic herbs are well blended with aromas of red berries. A balsamic note completes the glass.
-  **Taste** Soft on the palate, with great freshness. Wine cheered with mineral notes and a typical and tasty flavor, it ends long and slightly almond aftertaste.
-  **Food Pairing** Wine that gives its best with red meat, grilled meat, stew, game and foods rich in sweet spices such as cloves and cinnamon.

VINEYARD & PRODUCTION INFO

Production area	Phlegraean Fields	Vines/Ha	2500
Vineyard size	2 ha	Yield/Ha	90 q li
Soil composition	Volcanic	Exposure	Southeast
Training system	Guyot	Harvesting time	Half October
Elevation	200 above sea level	Harvesting system	Hand picked in a box

WINEMAKING & AGING

Grape varieties	100% Piedirosso	Maceration technique	In red
Fermentation container	Steel	Length of maceration	10 days
Length of ferm.	4 weeks	Refining container	Barriques
Fermentation temperature	16°C	Length of aging	16-18 months

ANALYTICAL DATA

Alcohol	13,3%	Acidity	5,70
PH	3,58	Dry Extract	28 g/l.
Residual Sugar	0,5 g/l.		