



ADELE MUSELLA®







# FALANGHINA

## CAMPI FLEGREI

La **Falanghina** viene identificata come una delle varietà a bacca bianca più apprezzate della Campania. La coltivazione con basse rese, le vinificazioni sempre più accurate, ne hanno fatto un vino di grande personalità, che si fa apprezzare soprattutto per la fresca fragranza dei suoi aromi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  **Colore** Colore giallo paglierino con riflessi dorati e sfumature di un verde appena accennato.
-  **Olfatto** Ricchi ed intensi profumi fruttati di mela, ananas, frutta gialla e floreale.
-  **Gusto** Fresca al palato, si apprezza per un'ottima acidità ben equilibrata dalla struttura del vino.
-  **Abbinamenti gastronomici** Si allea magistralmente ai frutti di mare crudi, crostacei come ostriche a vapore, scampi, gamberi e carpaccio di pesce fresco. Non è da sottovalutare l'abbinamento con risotti di verdure in particolar modo con quello all'asparago selvatico ed in generale con tutte le verdure alla griglia.

## VIGNETO E PRODUZIONE

<b>Zona di produzione</b>	Campi Flegrei	<b>Piante per ettaro</b>	4500
<b>Dimensioni vigneto</b>	5 ettari	<b>Resa per ettaro</b>	90 q li
<b>Tipologia di suolo</b>	Vulcanico	<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot	<b>Periodo di vendemmia</b>	Inizio ottobre
<b>Altezza vigneto</b>	200 slm	<b>Sistema di vendemmia</b>	Raccolta a mano in cassetta

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

<b>Varietà di uve</b>	100% Falanghina	<b>Tecnica di macerazione</b>	In bianco
<b>Contenitore di fermentazione</b>	Acciaio	<b>Durata della macerazione</b>	Subito sfecciato
<b>Durata di fermentazione</b>	3/4 settimane	<b>Contenitore di affinamento</b>	Acciaio
<b>Temperatura di fermentazione</b>	16-18°C	<b>Durata affin.</b>	

## DATI ANALITICI

<b>Alcohol</b>	13%	<b>Acidità</b>	5,77
<b>PH</b>	3.53	<b>Estratto secco</b>	28 g/lit
<b>Residuo zuccherino</b>	0,5 g/lit		







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

 <b>Color</b>	Straw yellow with golden reflections and nuances of a slightly hinted green.
 <b>Smell</b>	Rich and intense fruity aromas of apple, pineapple, yellow and floral fruit.
 <b>Taste</b>	Fresh on the palate, it is appreciated for an excellent acidity well balanced by the structure of the wine.
 <b>Food Pairing</b>	It masterfully combines with raw seafood, shellfish such as steamed oysters, shrimps, prawns and fresh fish carpaccio. It is not to be underestimated the coupling with vegetable risottos especially with that of wild asparagus and in general with all grilled vegetables.

## VINEYARD & PRODUCTION INFO

<b>Production area</b>	Phlegraean Fields	<b>Vines/Ha</b>	4500
<b>Vineyard size</b>	5 ha	<b>Yield/Ha</b>	90 q li
<b>Soil composition</b>	Volcanic	<b>Exposure</b>	Southeast
<b>Training system</b>	Guyot	<b>Harvesting time</b>	Early October
<b>Elevation</b>	200 above sea level	<b>Harvesting system</b>	Hand-picked in a box

## WINEMAKING & AGING

<b>Grape varieties</b>	100% Falanghina	<b>Maceration technique</b>	Blank
<b>Fermentation container</b>	Steel	<b>Length of maceration</b>	Imm.tly separate from skins
<b>Length of fermentation</b>	3/4 weeks	<b>Refining container</b>	Steel
<b>Fermentation temperature</b>	14°C	<b>Length of aging</b>	

## ANALYTICAL DATA

<b>Alcohol</b>	13%	<b>Acidity</b>	5,77
<b>PH</b>	3.53	<b>Dry Extract</b>	28 g/lit
<b>Residual Sugar</b>	0,5 g/lit		



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