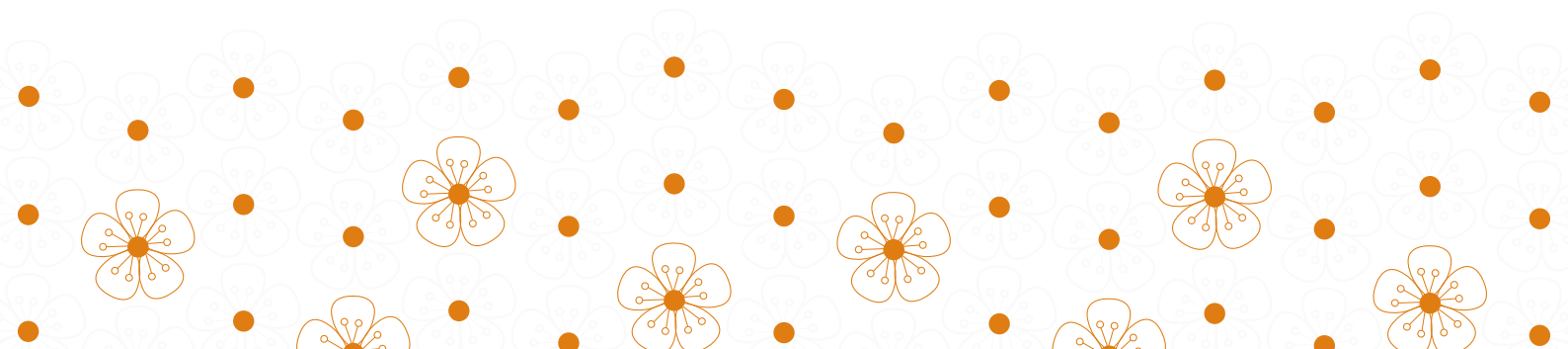




ADELE MUSELLA®

PERCORSI

FALANGHINA





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

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.

Packaging minimal, che richiama l'idea della favola, della natura e del territorio. Il colore identificativo per la bottiglia è una tonalità di rame, utilizzato con lo zolfo durante la fase di produzione delle uve nel vigneto.

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

Zona di produzione	Campi Flegrei	Piante per ettaro	4500
Dimensioni vigneto	5 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	100% Falanghina	Tecnica di macerazione	In bianco
Contenitore di fermentazione	Acciaio	Durata della macerazione	Subito sfecciato
Durata della fermentazione	3/4 settimane	Contenitore di affinamento	Acciaio
Temperatura di fermentazione	16-18°C		

DATI ANALITICI





Alcohol	13%	Acidità	5,77
PH	3.53	Estratto secco	28 g/lt
Residuo zuccherino	0,5 g/lt		

WINE & PACKAGING DESCRIPTION

Falanghina has been identified as one of the most popular white grape varieties in Campania. The raising with low yields, the increasingly accurate vinification systems, have made it a wine of great personality, especially appreciated for the fresh fragrance of its aromas.

Minimal packaging which recalls the idea of fable, nature and territory. The color chosen for the label is a copper shade, used in the vineyard together with sulphur during the productive process.

TASTING NOTES

-  **Color** Straw yellow with golden reflections and nuances of a slightly hinted green.
-  **Smell** Rich and intense fruity aromas of apple, pineapple, yellow and floral fruit.
-  **Taste** Fresh on the palate, it is appreciated for an excellent acidity well balanced by the structure of the wine.
-  **Food Pairing** 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

Production area	Phlegraean Fields	Vines/Ha	4500
Vineyard size	5 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 varieties	100% Falanghina	Maceration technique	Blank
Fermentation container	Steel	Length of maceration	Imm.tly. separate from skins
Length of fermentation	3/4 weeks	Refining container	Steel
Fermentation temperature	14°C		

ANALYTICAL DATA

Alcohol	13%	Acidity	5,77
PH	3.53	Dry Extract	28 g/lt
Residual Sugar	0,5g/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