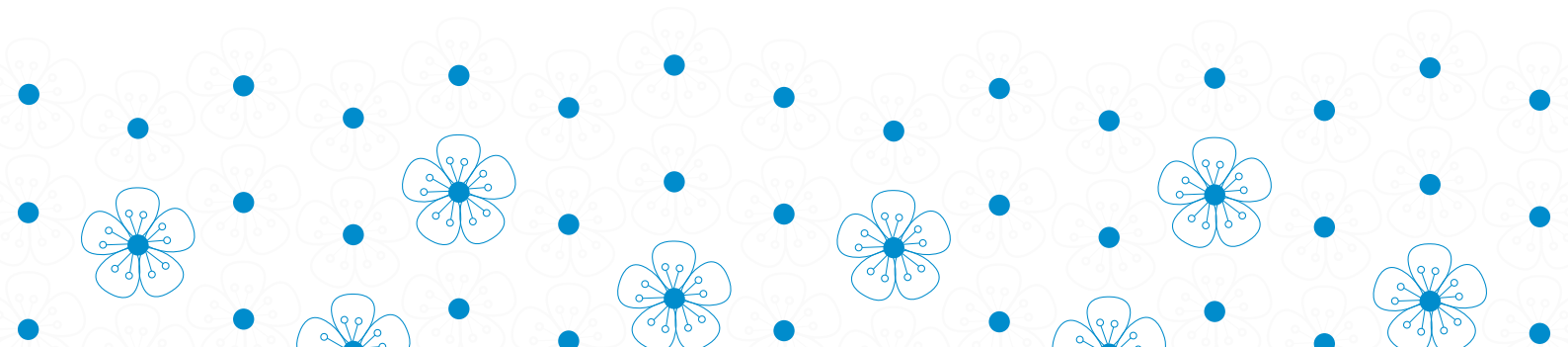




ADELE MUSELLA®

PERCORSI

FIANO





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

Vitigno storico di origini greche, inizialmente vinificato in dolce e frizzantino, che in epoca moderna è stato trasformato nel più pregiato vino secco e corposo.

Packaging minimal, che richiama l'idea della favola, della natura e del territorio. Il colore identificativo scelto per l'etichetta è una particolare tonalità di azzurro, che rimanda al colore del cielo: la cornice perfetta per il vigneto del nostro **Fiano**.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  **Colore** Giallo paglierino intarsiato con riflessi verdognoli.
-  **Olfatto** Complessi profumi fruttati di albicocca, mela, pesca ed agrumi.
-  **Gusto** Sapore di grande persistenza aromatica, corpo pieno, morbido ed equilibrato dall'ottima acidità.
-  **Abbinamenti gastronomici** Ideale con primi piatti importanti, crostacei, piatti di pesce anche alla griglia, mozzarella di bufala e formaggi freschi.

VIGNETO E PRODUZIONE

Zona di produzione	Provincia di Avellino	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	Metà ottobre
Altezza vigneto	350 slm	Sistema di vendemmia	Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Varietà di uve	100% Fiano	Tecnica di macerazione	In bianco
Contenitore di fermentazione	Acciaio	Durata della macerazione	Subito sfecciato
Durata della fermentazione	2/3 settimane	Contenitore di affinamento	Acciaio
Temperatura di fermentazione	16-18°C		

DATI ANALITICI

Alcohol	13,08%	Acidità	6
PH	3,44	Estratto secco	21,6 g/l.
Residuo zuccherino	1,13 g/l		

WINE & PACKAGING DESCRIPTION

Historic vine of Greek origin, initially vinified in sweet and sparkling, while in the modern era it has been transformed into the finest dry and full-bodied wine.

Minimal packaging, which recalls the idea of fable, nature and territory. The color chosen for the label is a particular shade of blue, which refers to the color of the sky: the perfect frame for the vineyard of our **Fiano**.

TASTING NOTES

 Color	Straw yellow striped with greenish reflections.
 Smell	Complex fruity aromas of apricot, apple, peach and citrus.
 Taste	Great aromatic persistence, full body, soft and balanced by the excellent acidity.
 Food Pairing	Ideal with important first courses, shellfish, grilled fish dishes, buffalo mozzarella and fresh cheeses.

VINEYARD & PRODUCTION INFO

Production area	Province of Avellino	Vines/Ha	4500
Vineyard size	5 ha	Yield/Ha	90 q li
Soil composition	Volcanic	Exposure	Southeast
Training system	Guyot	Harvesting time	Half October
Elevation	350 above sea level	Harvesting system	Manual

WINEMAKING & AGING

Grape varieties	100% Fiano	Maceration technique	Blank
Fermentation container	Steel	Length of maceration	Imm.tly. separate from skins
Length of fermentation	2/3 weeks	Refining container	Steel
Fermentation temperature	16-18°C		

ANALYTICAL DATA

Alcohol	13,08%	Acidity	6
PH	3,44	Dry Extract	21,6 g/lt.
Residual Sugar	1,13 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