







ADELE MUSELLA®



GRECO CAMPANIA

Un vino di grande personalità, il **Greco** rappresenta una delle eccellenze dell'enologia campana. I rilievi dell'Irpinia, collinari e montuosi, gli garantiscono ottime esposizioni con un clima fresco che consente alle uve di maturare lentamente, conservando un buon grado di acidità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  **Colore** Giallo paglierino intenso con riflessi che vanno nell'oro.
-  **Olfatto** Bouquet dalle fresche note agrumate, fruttate, con nitidi sentori minerali. Note finali di mela, pesca ed eleganti profumi vegetali.
-  **Gusto** Il sorso è ampio, con bel frutto, buona freschezza e mineralità. Morbido al palato, si apprezza con un'ottima acidità e nel finale leggermente ammandorlato.
-  **Abbinamenti gastronomici** Crostacei, arrosto o con salse, piatti a base di pesci nobili alla griglia, Zuppe di pesce in bianco, frutti di mare, mozzarella di bufala e formaggi freschi.

VIGNETO E PRODUZIONE

Zona di produzione	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% Greco	Tecnica di macerazione	In bianco
Contenitore di fermentazione	Acciaio	Durata della macerazione	Subito sfecciato
Durata di fermentazione	2/3 settimane	Contenitore di affinamento	Acciaio
Temperatura di fermentazione	16-18°C	Durata affin.	

DATI ANALITICI

Alcohol	13,22%	Acidità	6,44
PH	3,39	Estratto secco	22 g/lit.
Residuo zuccherino	1,87 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

 Color	Intense straw yellow with golden reflections.
 Smell	Bouquet with fresh citrus and fruity notes, with clear mineral scents. Final notes of apple, peach and elegant vegetable aromas.
 Taste	The taste is broad, with nice fruit, good freshness and minerality. Soft on the palate, it is appreciated with an excellent acidity and in the slightly almond finish.
 Food Pairing	Crustaceans, roasted or with sauces, dishes based on grilled noble fish, white fish soups, seafood.

VINEYARD & PRODUCTION INFO

Production area	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% Greco	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	Length of aging	

ANALYTICAL DATA

Alcohol	13,22%	Acidity	6,44
PH	3,39	Dry Extract	22 g/lit.
Residual Sugar	1,87 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