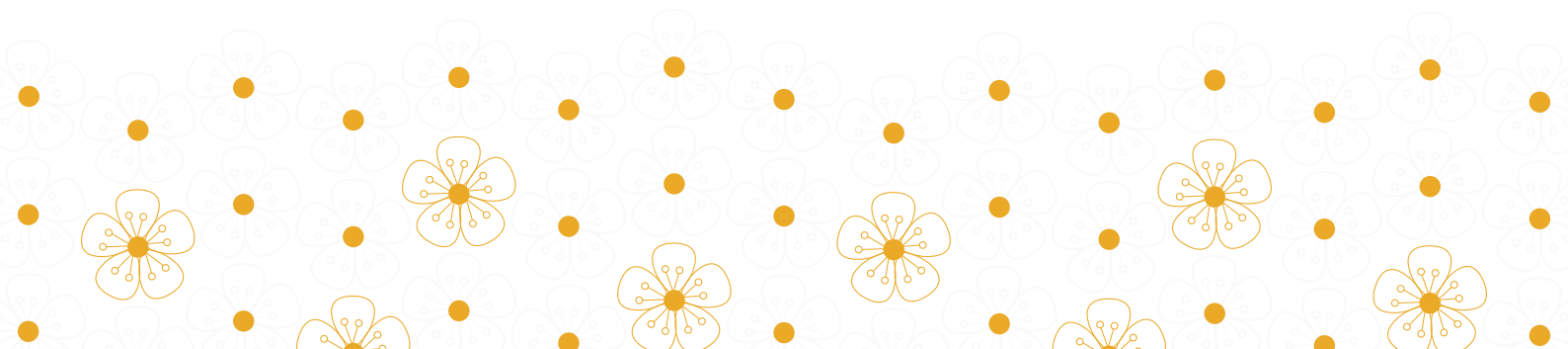




ADELE MUSELLA®

# PERCORSI

GRECO





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

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.

Packaging minimal, che richiama l'idea della favola, della natura e del territorio. Il colore identificativo scelto per l'etichetta è una tonalità di oro, che rimanda al colore del vino e al pregio che caratterizza la sua produzione.

## 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

<b>Zona di produzione</b>	Avellino	<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>	Metà ottobre
<b>Altezza vigneto</b>	350 slm	<b>Sistema di vendemmia</b>	Manuale

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

## DATI ANALITICI

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

A wine of great personality, **Greco** is one of the excellences of Campania oenology. The territory of Irpinia, hilly and mountainous, provide excellent exposures and its cool climate allows the grapes to ripen slowly, maintaining a good degree of acidity.

Minimal packaging, which recalls the idea of fable, nature and territory. The color chosen for the label is a particular shade of gold, which refers to the color of the wine and the value featuring its production.

## 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

<b>Production area</b>	Avellino	<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>	Half October
<b>Elevation</b>	350 above sea level	<b>Harvesting system</b>	Manual

## WINEMAKING & AGING

<b>Grape varieties</b>	100% Greco	<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>	2/3 weeks	<b>Refining container</b>	Steel
<b>Fermentation temperature</b>	16-18°C		

## ANALYTICAL DATA

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