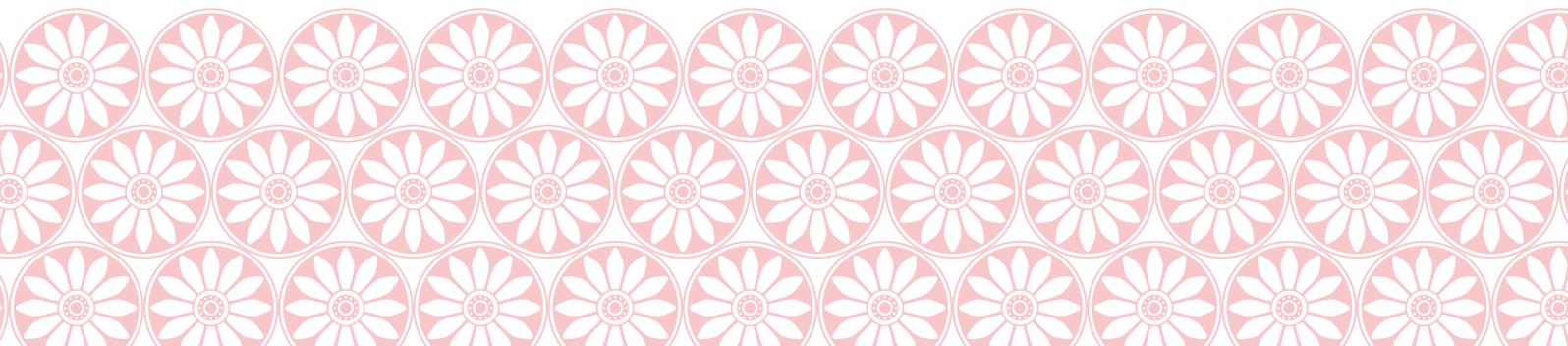




ADELE MUSELLA®

Ma Cré





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

Blend di Piedirosso e Aglianico. Il nome "Ma Cré" nel dialetto campano rappresenta un'esclamazione di stupore.

Packaging minimal, che richiama il Complesso dell'Eremo di Santa Maria di Pietraspaccata. Il fondo dell'etichetta è una tonalità di verde Tiffany, colore presente sul pavimento della struttura. La parte in rilievo dell'etichetta richiama il rosone in maiolica, elemento caratterizzante della Chiesa.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  **Colore** Rosa scarico tendente al buccia di cipolla.
-  **Olfatto** Gradevole e ben bilanciato, sentori eleganti e decisi di frutta, pompelmo rosa e aromi floreali.
-  **Gusto** Piacevole e fruttato, morbido ed equilibrato sul finale.
-  **Abbinamenti gastronomici** Ideale per l'aperitivo, la buona struttura gli permette di accompagnare piatti di pesce e di carne in genere.

VIGNETO E PRODUZIONE

Zona di produzione	Vesuvio	Piante per ettaro	2400
Dimensioni vigneto	3 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	300 slm	Sistema di vendemmia	Raccolta a mano in cassetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Varietà di uve	Aglianico Piedirosso	Tecnica di macerazione	In rosso
Contenitore di fermentazione	Acciaio	Durata della macerazione	6 ore
Durata ferm.	15/20 giorni	Contenitore di affinamento	Barrique di rovere
Temperatura di fermentazione	16°C		

DATI ANALITICI

Alcohol	12,5%	Acidità	5,44
PH	3,52	Estratto secco	21 g/lt.
Residuo zuccherino	2 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

It is a blend of Piedirosso and Aglianico. The name "**Ma Cré**" in our dialect means an expression of amazement.

Minimal packaging, which recalls the Hermitage Complex of Santa Maria di Pietraspaccata. The bottom of the label is a shade of Tiffany green that is the color of Church's floor. The raised part of the label recalls the majolica rosette, a characteristic element of the Church.

TASTING NOTES

-  **Color** Discharge pink tending to onion skin.
-  **Smell** Pleasant and well-balanced, elegant and determined hints of fruit, pink grapefruit and floral aromas.
-  **Taste** Pleasant and fruity, soft and balanced on the finish.
-  **Food Pairing** Ideal for an aperitif, the good structure allows it to accompany fish and meat dishes in general.

VINEYARD & PRODUCTION INFO

Production area	Vesuvio	Vines/Ha	2400
Vineyard size	3 ha	Yield/Ha	90 q li
Soil composition	Volcanic	Exposure	Southeast
Training system	Guyot	Harvesting time	Half October
Elevation	300 above sea level	Harvesting system	Hand picked in a box

WINEMAKING & AGING

Grape varieties	Piedirosso and Aglianico	Maceration technique	In red
Fermentation container	Steel	Length of maceration	6 hours
Length of ferm.	15-20 days	Refining container	Oak barriques
Fermentation temperature	16°C		

ANALYTICAL DATA

Alcohol	12,5%	Acidity	5,44
PH	3,52	Dry Extract	21 g/lt.
Residual Sugar	2 g/lt.		