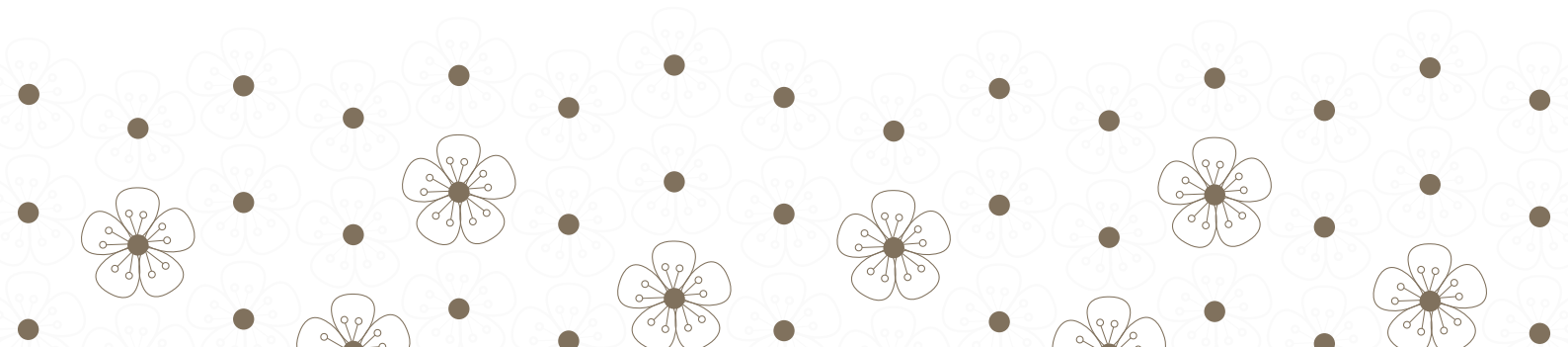




ADELE MUSELLA®

PERCORSI LEBECOSI





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

Vino ottenuto da un blend di uve Aglianico e Piediroso, il risultato è un rosso ben strutturato di carattere vulcanico.

Packaging minimal, che richiama l'idea della favola, della natura e del territorio. Il colore scelto per i fiori è una tonalità di argento, il fondo dell'etichetta presenta un marrone, che richiama la tonalità della terra di produzione. Il numero 2 presente sull'etichetta evidenzia i vitigni utilizzati.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  **Colore** Rosso intenso con riflessi granati.
-  **Olfatto** Molto persistente, con aromi di frutti maturi, sentori speziati e tostati.
-  **Gusto** Dal corpo intenso e con buona salinità, fresco ed equilibrato, retrogusto leggermente amarognolo, tipico dei terreni di origine vulcanica.
-  **Abbinamenti gastronomici** Tra gli abbinamenti vanta associazioni con la selvaggina e il pollame nobile, ma può essere servito anche con carni strutturate, cinghiale e formaggi stagionati.

VIGNETO E PRODUZIONE

Zona di produzione	Campania	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	Fine ottobre
Altezza vigneto	250 slm	Sistema di vendemmia	Raccolta a mano in cassetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Varietà di uve	Piediroso Aglianico	Tecnica di macerazione	In rosso
Contenitore di fermentazione	Acciaio	Durata della macerazione	10/15 giorni
Durata ferm.	3/4 settimane	Contenitore di affinamento	Barrique di rovere
Temperatura di fermentazione	18°C	Durata di affinamento	8/10 mesi

DATI ANALITICI

Alcohol	14%	Acidità	6
PH	3.70	Estratto secco	27 g/lt
Residuo zuccherino	0,7 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 +39 081 7423 488
info@adelemusella.com

www.adelemusella.com
www.adelemusella.it

WINE & PACKAGING DESCRIPTION

Wine obtained from a blend of Aglianico and Piediroso grapes. The result is a well structured red wine with "volcanic" personality.

Minimal packaging, which recalls the idea of fable, nature and territory. The color chosen for the flowers is silver while the bottom of the label is brown, that recalls the hue of the production land. The number 2 on the label refers to the vines used.

TASTING NOTES

 Color	Intense red with garnet highlights.
 Smell	Very persistent, with aromas of ripe fruit, spicy and toasty hints.
 Taste	With an intense body and good salinity, fresh and balanced, slightly bitter aftertaste, typical of volcanic soils.
 Food Pairing	Good matching with game and noble poultry, it can also be served with structured meat, wild boar and aged cheeses.

VINEYARD & PRODUCTION INFO

Production area	Campania	Vines/Ha	4500
Vineyard size	5 ha	Yield/Ha	90 q li
Soil composition	Volcanic	Exposure	Southeast
Training system	Guyot	Harvesting time	End of October
Elevation	250 above sea level	Harvesting system	Hand-picked in a box

WINEMAKING & AGING

Grape varieties	Piediroso Aglianico	Maceration technique	In red
Fermentation container	Steel	Length of maceration	10/15 days
Length of ferm.	3/4 weeks	Refining container	Oak barriques
Fermentation temperature	18°C	Length of aging	8/10 months

ANALYTICAL DATA

Alcohol	14%	Acidity	6
PH	3.70	Dry Extract	27 g/lt
Residual Sugar	0,7 g/lt		