



ADELE MUSELLA®

PERCORSI  
LEBICOBZI







## DESCRIZIONE VINO E PACKAGING

Blend che mette insieme l'equilibrio della Falanghina, la verve del Greco e l'eleganza del Fiano. Alla vista è brillante e di una vivacità che rimanda al sole d'estate.

Packaging minimal, che richiama l'idea della favola, della natura e del territorio. Il colore scelto per i fiori è l'oro, che richiama i riflessi del vino. Il fondo è color tortora, come il suolo dei terreni di produzione. Il numero 3 presente sull'etichetta evidenzia i vitigni utilizzati.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  **Colore** Giallo paglierino con riflessi oro.
-  **Olfatto** Ricchi ed intensi profumi fruttati di mela, ananas, e frutta gialla. Complessità strutturale e aromatica.
-  **Gusto** Fresco al palato, si apprezza per un'ottima acidità ben equilibrata dalla struttura compatta del vino.
-  **Abbinamenti gastronomici** Vino da tutto pasto, accompagna primi piatti, minestre, cucina a base di pesce, piatti freddi, formaggi freschi e mozzarella.

## VIGNETO E PRODUZIONE

<b>Zona di produzione</b>	Campania	<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>	Ottobre
<b>Altezza vigneto</b>	300 slm	<b>Sistema di vendemmia</b>	Manuale

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

<b>Varietà di uve</b>	Fiano, Greco Falanghina	<b>Tecnica di macerazione</b>	In bianco
<b>Contenitore di fermentazione</b>	Acciaio	<b>Durata della macerazione</b>	10/15 giorni
<b>Durata ferm.</b>	2/3 settimane	<b>Contenitore di affinamento</b>	Acciaio
<b>Temperatura di fermentazione</b>	16°C		

## DATI ANALITICI

<b>Alcohol</b>	13,22%	<b>Acidità</b>	6,5
<b>PH</b>	3.70	<b>Estratto secco</b>	28 g/lt
<b>Residuo zuccherino</b>	0,5 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

Blend that combines the balance of Falanghina, the verve of the Greco and the elegance of Fiano. It is bright and lively, recalling the Summer sun.

Minimal packaging, which recalls the idea of fable, nature and territory. The color chosen for the flowers is gold, which recalls wine's reflections, the bottom of the label is taupe-colored, like the soil of the land where it is produced. The number 3 on the label refers to the vines used.

## TASTING NOTES

-  **Color** Straw yellow with gold reflections.
-  **Smell** Rich and intense fruity aromas of apple, pineapple, and yellow fruit. Structural and aromatic complexity.
-  **Taste** Fresh on the palate, it is appreciated for an excellent acidity well balanced by the compact structure of the wine.
-  **Food Pairing** A wine suitable to whole meal, from first courses and soups to seafood, from cold dishes to fresh cheeses and mozzarella.

## VINEYARD & PRODUCTION INFO

<b>Production area</b>	Campania	<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>	October
<b>Elevation</b>	300 above sea level	<b>Harvesting system</b>	Manual

## WINEMAKING & AGING

<b>Grape varieties</b>	Fiano, Greco Falanghina	<b>Maceration technique</b>	Blank
<b>Fermentation container</b>	Steel	<b>Length of maceration</b>	10/15 days
<b>Length of ferm.</b>	2/3 weeks	<b>Refining container</b>	Steel
<b>Fermentation temperature</b>	16°C		

## ANALYTICAL DATA

<b>Alcohol</b>	13,22%	<b>Acidity</b>	6,5
<b>PH</b>	3.70	<b>Dry Extract</b>	28 g/lt
<b>Residual Sugar</b>	0,5 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