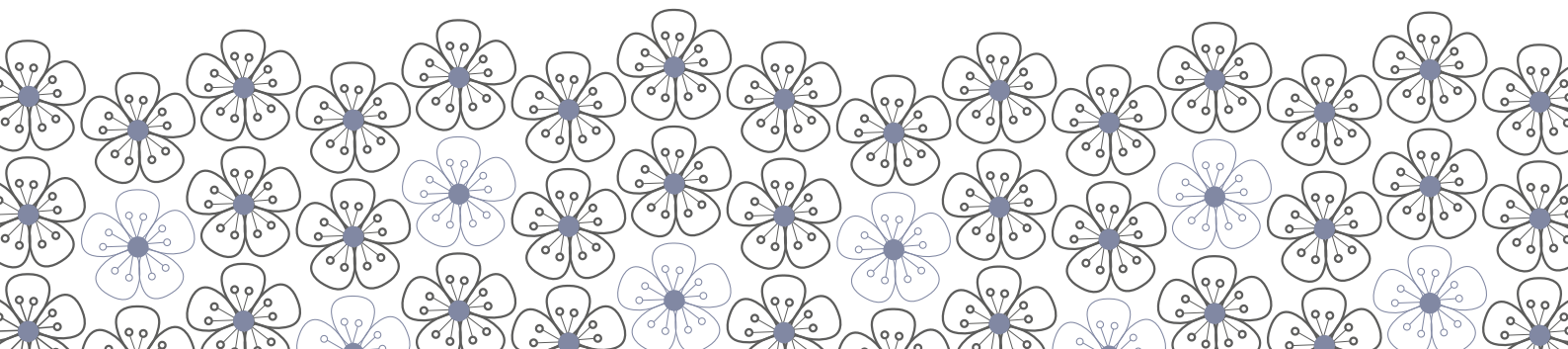




ADELE MUSELLA®

PERCORSI

CUVÉE





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

Blend di uve a bacca bianca.

Packaging minimal, che richiama l'idea della favola, della natura e del territorio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  **Colore** Giallo dorato, brillante con perlage sottile e persistente.
-  **Olfatto** Ricco e persistente, con note fruttate e floreali, tenui aromi di lieviti e crosta di pane.
-  **Gusto** Secco, con piacevole e decisa nota fruttata ed acidula.
-  **Abbinamenti gastronomici** Ottimo a tutto pasto: come aperitivo, adatto a diversi tipi di antipasti e per accompagnare un pranzo a base di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi.

VIGNETO E PRODUZIONE

Dimensioni vigneto	5 ettari	Resa per ettaro	80/90 q li
Tipologia di suolo	Vulcanico	Esposizione	Sud-Est
Sistema di allevamento	Guyot	Periodo di vendemmia	Metà settembre
Altezza vigneto	200 slm	Sistema di vendemmia	A mano in cassetta
Piante per ettaro	4000		

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Contenitore di fermentazione	Acciaio	Tecnica di macerazione	In bianco
Durata della fermentazione	15/20 giorni	Contenitore di affinamento	Autoclave acciaio
Temperatura di fermentazione	12°C		

DATI ANALITICI

Alcohol	11%	Acidità	6,7
PH	3,31	Estratto secco	24 g/lit.
Residuo zuccherino	15-17 g/lit		



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 of white grapes

Minimal packaging, which recalls the idea of fable, nature and territory.

TASTING NOTES

 Color	Golden yellow, brilliant with thin and persistent perlage.
 Smell	Rich and persistent, with fruity and floral notes, subtle aromas of yeast and bread crust.
 Taste	Dry, with a pleasant and decisive fruity and acidulous note.
 Food Pairing	Great for any meal: as an aperitif, suitable for all types of appetizers and to accompany a lunch based on fish, rice, pasta, white meat, fresh cheeses.

VINEYARD & PRODUCTION INFO

Vineyard size	5 ha	Yield/Ha	80/90 q li
Soil composition	Volcanic	Exposure	Southeast
Training system	Guyot	Harvesting time	Half September
Elevation	200 above sea level	Harvesting system	Hand-picked in a box
Vines/Ha	4000		

WINEMAKING & AGING

Fermentation container	Steel	Maceration technique	Blank
Length of fermentation	15/20 days	Refining container	Steel autoclave
Fermentation temperature	12°C		

ANALYTICAL DATA

Alcohol	11%	Acidity	6,7
PH	3,31	Dry Extract	24 g/l.
Residual Sugar	15-17 g/l		