



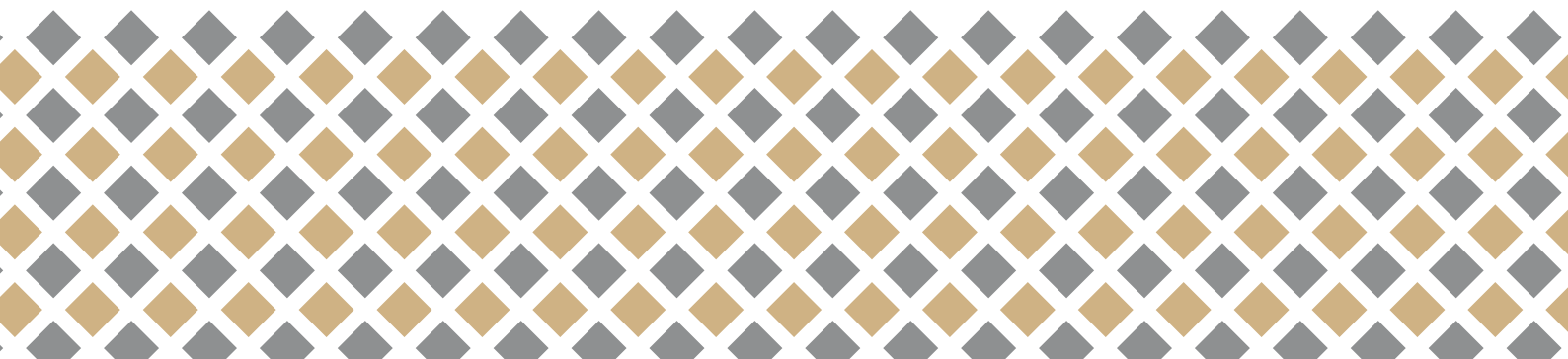
ADELE MUSELLA®

AZIENDA VITIVINICOLA



ADELE MUSELLA®

CIAURRO®
campi flegrai





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

Il **Ciaurro Riserva** proviene da una raccolta di uva Piedirosso, provenienti dalla zona dei Campi Flegrei. La lavorazione per questa tipologia di vino è caratterizzata da un'attenta selezione di uve ed una vinificazione con lieviti selezionati ed una temperatura controllata.

Il Ciaurro di Marano è un mausoleo romano. I colori dell'etichetta richiamano la sua facciata, un insuperabile esempio di "Opus Reticulatum", movimentata e leggera grazie all'utilizzo di mattoni giallo tufo e grigio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  **Colore** Rosso vellutato
-  **Olfatto** Toni ferrosi, con sentore di finocchietto ed erbe aromatiche. Sul finale profumi di piccoli frutti rossi.
-  **Gusto** Morbido ma al contempo fresco e minerale. Gustosa sapidità sul finale lungo, tipico di vini con grande struttura.
-  **Abbinamenti gastronomici** Ottimo con piatti complessi e strutturati, si sposa bene con carni rosse e formaggi dal sapore deciso. Accompagna elegantemente senza sovrastare il sapore dei piatti e ottimo per un fine pasto piacevole e di compagnia.

VIGNETO E PRODUZIONE

Zona di produzione	Campi Flegrei	Piante per ettaro	4000
Dimensioni vigneto	2 ettari	Resa per ettaro	70 q li
Tipologia di suolo	Vulcanico	Esposizione	Sud-Est
Sistema di allevamento	Guyot	Periodo di vendemmia	Fine ottobre Inizio novembre
Altezza vigneto	250 slm	Sistema di vendemmia	A mano in cassetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Varietà di uve	Piedirosso	Tecnica di macerazione	In rosso
Contenitore di fermentazione	Acciaio	Durata della macerazione	12 giorni
Durata della fermentazione	4 settimane	Contenitore di affinamento	Rovere di primo passaggio
Temperatura di fermentazione	16°C		

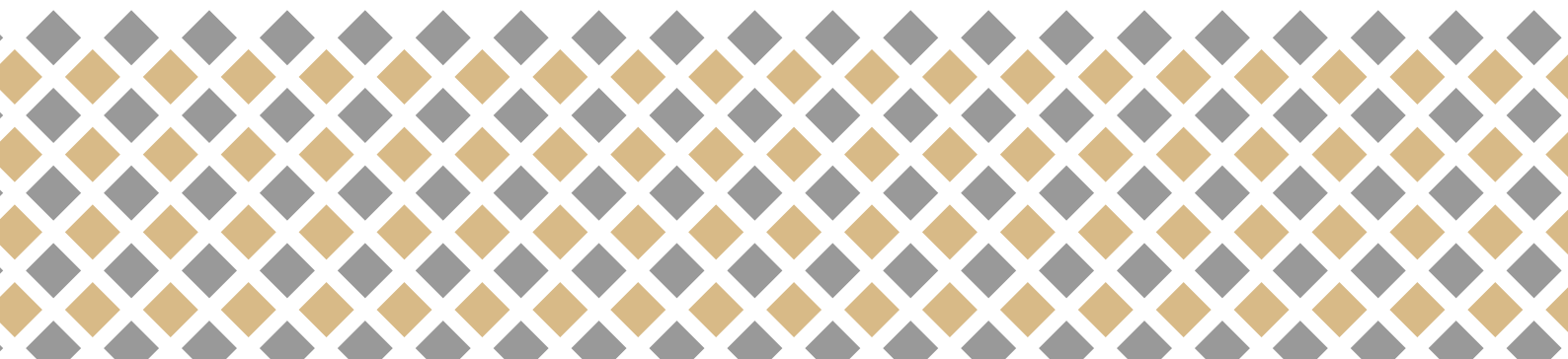
DATI ANALITICI

Alcohol	14%	Acidità	5,70
PH	3,58	Estratto secco	28 g/lt.
Residuo zuccherino	0,5 g/lt		



ADELE MUSELLA®

CIAURRO®
campi flegrei





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

Ciaurro è una riserva, la massima espressione del Piediroso: il top dei nostri rossi. Di carattere e forte personalità, è un concentrato di tradizione a cui non si può rinunciare. Un vino che può accompagnare piatti complessi e saporiti, ottimo anche come dopocena e da meditazione.

Il Ciaurro di Marano è un mausoleo romano. I colori dell'etichetta richiamano la sua facciata, un insuperabile esempio di "Opus Reticulatum", movimentata e leggera grazie all'utilizzo di mattoni giallo tufo e grigio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  **Colore** Rosso vellutato.
-  **Olfatto** Toni ferrosi con spunti vegetali. Il finocchietto e le erbe aromatiche sono ben fuse a profumi di piccoli frutti rossi. Una nota balsamica completa il bicchiere.
-  **Gusto** Morbido al palato, con grandissima freschezza. Vino rallegrato da note minerali ed una tipica e gustosa sapidità, termina lungo e lievemente ammandorlato.
-  **Abbinamenti gastronomici** Vino che dà il meglio di sé con le carni rosse, le grigliate di carne, spezzatino, selvaggina e i cibi ricchi di spezie dolci come chiodi di garofano e cannella.

VIGNETO E PRODUZIONE

Zona di produzione	Campi Flegrei	Piante per ettaro	2500
Dimensioni vigneto	2 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	200 slm	Sistema di vendemmia	Raccolta a mano in cassetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Varietà di uve	100% Piediroso	Tecnica di macerazione	In rosso
Contenitore di fermentazione	Acciaio	Durata della macerazione	10 giorni
Durata ferm.	4 settimane	Contenitore di affinamento	Barrique
Temperatura di fermentazione	16°C	Durata di affinamento	16-18 mesi

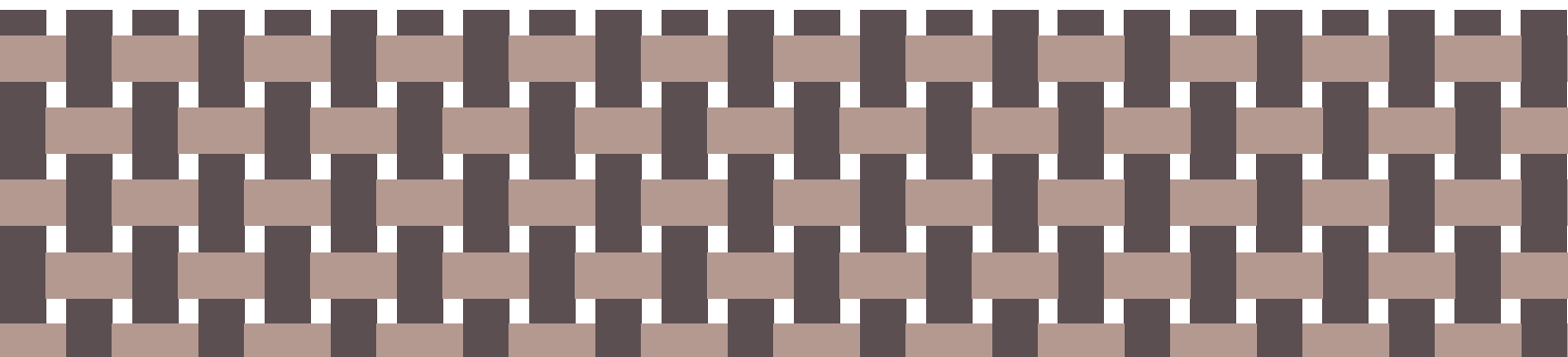
DATI ANALITICI

Alcohol	13,3%	Acidità	5,70
PH	3,58	Estratto secco	28 g/lt.
Residuo zuccherino	0,5 g/lt.		



ADELE MUSELLA®

ARECCA®
campi flegrai





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

A Marano la produzione delle ceste, ottenute intrecciando a mano castagni dei boschi limitrofi, è una tradizione molto antica. Le ceste vengono tuttora utilizzate per la raccolta della ciliegia "Arecca", la quale prende il nome dalla collinetta Maranese dove l'albero cresce fin dal XVI secolo.

Packaging minimal, con telatura in fibra di tessuto, che dona una resistenza maggiore e una forma elegante. La parte superiore richiama l'intreccio delle ceste di castagno con le quali vengono raccolte le ciliegie.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

 Colore	Giallo oro carico.
 Olfatto	Toni freschi, note iodate, spunti vegetali, tipici del Mediterraneo. Ampi ed eleganti profumi di frutta della pera, agli agrumi, finissime note di acacia e vaniglia.
 Gusto	Sapore fresco ed elegante. Rallegra la nota minerale, una tipica e lieve sapidità, termina lungo ed equilibrato.
 Abbinamenti gastronomici	Ideale con piatti di antipasti di mare, tartare di pesce. Si abbina perfettamente anche a carni bianche e crostacei. Ottimo anche per il fine pasto.

VIGNETO E PRODUZIONE

Zona di produzione	Campi Flegrei	Piante per ettaro	2400
Dimensioni vigneto	2 ettari	Resa per ettaro	90 q li
Tipologia di suolo	Vulcanico	Esposizione	Sud-Est
Sistema di allevamento	Guyot	Periodo di vendemmia	Inizio ottobre
Altezza vigneto	200 slm	Sistema di vendemmia	A mano in cassetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Varietà di uve	Falanghina	Tecnica di macerazione	In bianco
Contenitore di fermentazione	Acciaio	Durata della macerazione	2/3 settimane
Durata della fermentazione	3/4 settimane	Contenitore di affinamento	Barrique
Temperatura di fermentazione	16°C		

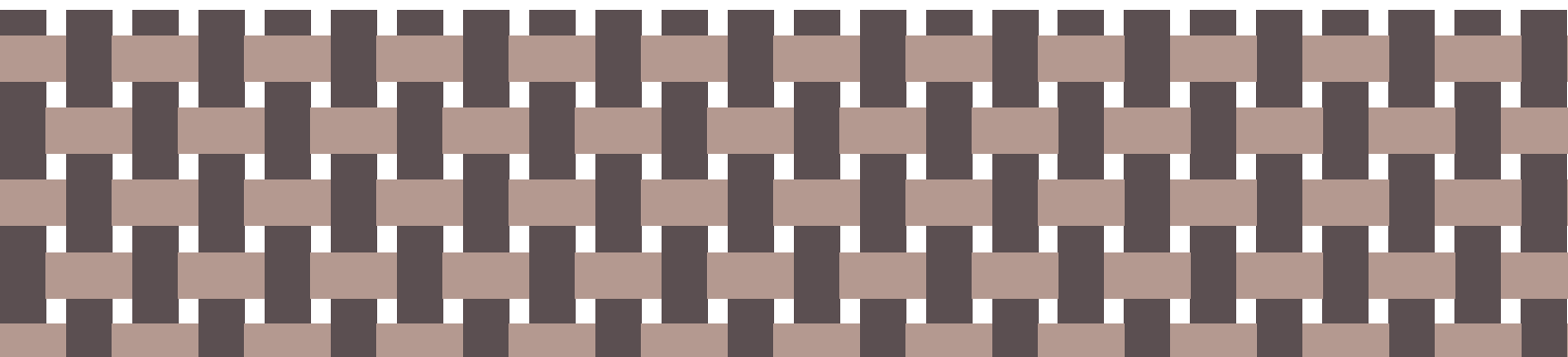
DATI ANALITICI

Alcohol	13%	Acidità	5,77
PH	3,45	Estratto secco	28 g/lt.
Residuo zuccherino	0,5 g/lt		



ADELE MUSELLA®

ARECCA®
campi flegrai





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

Fiano e Falanghina, due eccellenti vini bianchi campani, creano un vino con una sorprendente e grande vitalità. La loro unione è imprevedibile e affascinante.

Arecca è la varietà di ciliegia tipica della Campania. L'etichetta richiama l'intreccio delle ceste di castagno con le quali venivano raccolte le ciliegie. Packaging minimal, con telatura in fibra di tessuto, che dona una resistenza maggiore e una forma estremamente elegante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  **Colore** Giallo paglierino chiaro.
-  **Olfatto** Intenso tocco floreale. Si apre con note di banana, melone e fiori di sambuco.
-  **Gusto** Morbido e complesso al palato. Vino che promette freschezza ed equilibrio, con finale pulito e armonioso.
-  **Abbinamenti gastronomici** Ideale come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto, piatti a base di pesce e verdure, formaggi freschi.

VIGNETO E PRODUZIONE

Zona di produzione	Campi Flegrei	Piante per ettaro	2400
Dimensioni vigneto	2 ettari	Resa per ettaro	90 q li
Tipologia di suolo	Vulcanico	Esposizione	Sud-Est
Sistema di allevamento	Guyot	Periodo di vendemmia	Inizio ottobre
Altezza vigneto	200 slm	Sistema di vendemmia	Raccolta a mano in cassetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Varietà di uve	Falanghina e Fiano	Tecnica di macerazione	In bianco
Contenitore di fermentazione	Acciaio	Durata della macerazione	2/3 settimane
Durata ferm.	3/4 settimane	Contenitore di affinamento	Barrique poi in bottiglia
Temperatura di fermentazione	16°C	Durata di affinamento	3 mesi

DATI ANALITICI

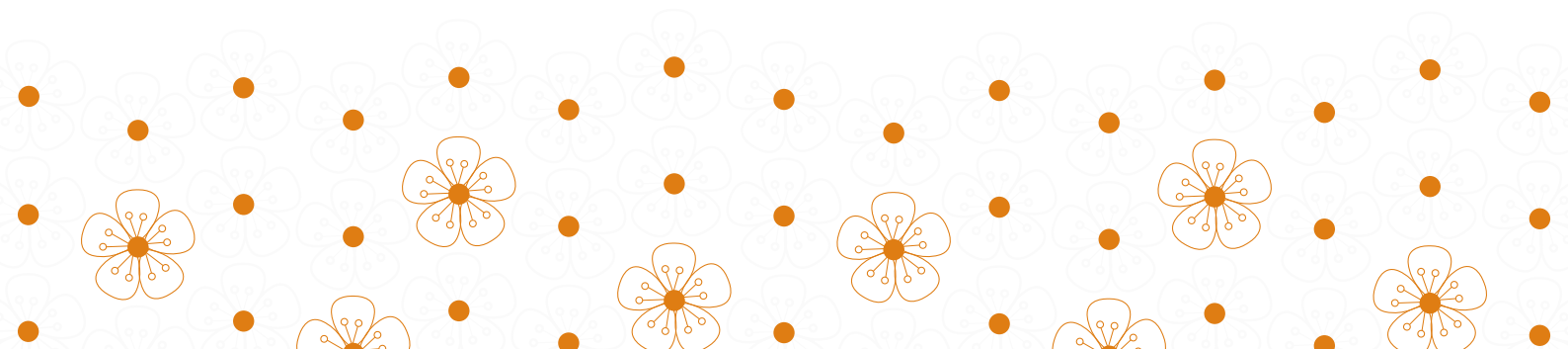
Alcohol	13%	Acidità	5,77
PH	3,45	Estratto secco	28 g/lt.
Residuo zuccherino	0,5 g/lt.		



ADELE MUSELLA®

PERCORSI

FALANGHINA





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

La **Falanghina** viene identificata come una delle varietà a bacca bianca più apprezzate della Campania. La coltivazione con basse rese, le vinificazioni sempre più accurate, ne hanno fatto un vino di grande personalità, che si fa apprezzare soprattutto per la fresca fragranza dei suoi aromi.

Packaging minimal, che richiama l'idea della favola, della natura e del territorio. Il colore identificativo per la bottiglia è una tonalità di rame, utilizzato con lo zolfo durante la fase di produzione delle uve nel vigneto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  **Colore** Colore giallo paglierino con riflessi dorati e sfumature di un verde appena accennato.
-  **Olfatto** Ricchi ed intensi profumi fruttati di mela, ananas, frutta gialla e floreale.
-  **Gusto** Fresca al palato, si apprezza per un'ottima acidità ben equilibrata dalla struttura del vino.
-  **Abbinamenti gastronomici** Si allea magistralmente ai frutti di mare crudi, crostacei come ostriche a vapore, scampi, gamberi e carpaccio di pesce fresco. Non è da sottovalutare l'abbinamento con risotti di verdure in particolar modo con quello all'asparago selvatico ed in generale con tutte le verdure alla griglia.

VIGNETO E PRODUZIONE

Zona di produzione	Campi Flegrei	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	Inizio ottobre
Altezza vigneto	200 slm	Sistema di vendemmia	Raccolta a mano in cassetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Varietà di uve	100% Falanghina	Tecnica di macerazione	In bianco
Contenitore di fermentazione	Acciaio	Durata della macerazione	Subito sfecciato
Durata della fermentazione	3/4 settimane	Contenitore di affinamento	Acciaio
Temperatura di fermentazione	16-18°C		

DATI ANALITICI

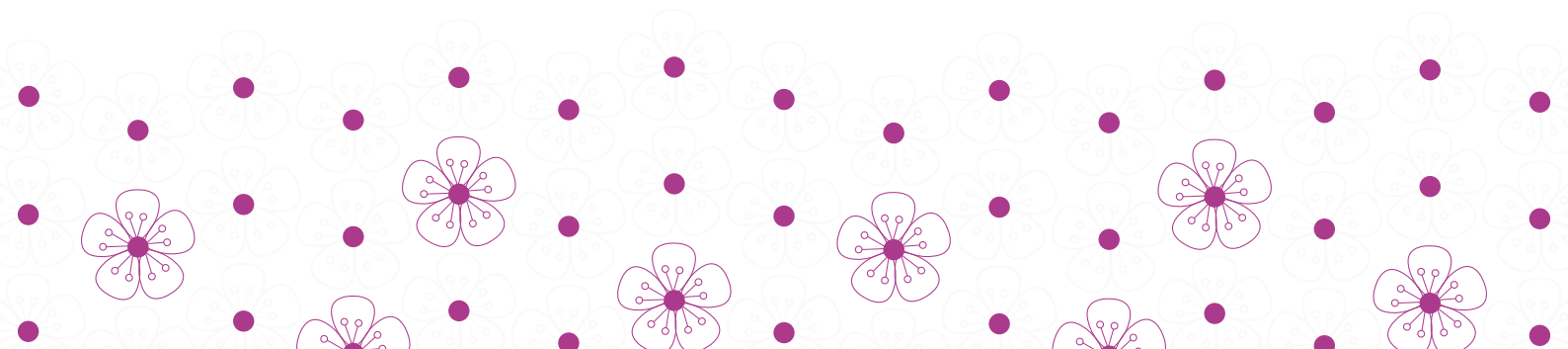
Alcohol	13%	Acidità	5,77
PH	3.53	Estratto secco	28 g/lt
Residuo zuccherino	0,5 g/lt		



ADELE MUSELLA®

PERCORSI

PIEDIROSSO





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

Il **Piedirosso** è un vino che offre emozioni uniche, un'eleganza evoluta, matura, piena di profumi complessi terziari ed eterei, il tutto incorniciato da tannini sempre aiutanti.

Packaging minimal, che richiama l'idea della favola, della natura e del territorio. Il colore identificativo scelto per l'etichetta è una particolare tonalità di viola, che rimanda al colore del vino ed i suoi riflessi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  **Colore** Rosso intenso con riflessi violacei.
-  **Olfatto** Profumi intensi, fruttati con note varietali di amarena, mora selvatica e prugna.
-  **Gusto** L'acidità è alta, ma col tempo si ammorbidisce e lo stesso vale per i tannini. Elegante e morbido, notevole struttura ideale per una lunga conservazione.
-  **Abbinamenti gastronomici** Il Piedirosso si accompagna a pietanze a base di pasta o riso in salsa di pomodoro o con ragù, carni rosse ma anche bianche come il coniglio, minestre di verdure con legumi, zuppe di pesce, salumi e formaggi non molto stagionati.

VIGNETO E PRODUZIONE

Zona di produzione	Campi flegrei	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	Metà ottobre
Altezza vigneto	200 slm	Sistema di vendemmia	Raccolta a mano in cassetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Varietà di uve	100% Piedirosso	Tecnica di macerazione	Vinificazione rosso
Contenitore di fermentazione	Acciaio	Durata della macerazione	10 giorni
Durata della fermentazione	3/4 settimane	Contenitore di affinamento	Acciaio poi in bottiglia
Temperatura di fermentazione	16°C		

DATI ANALITICI

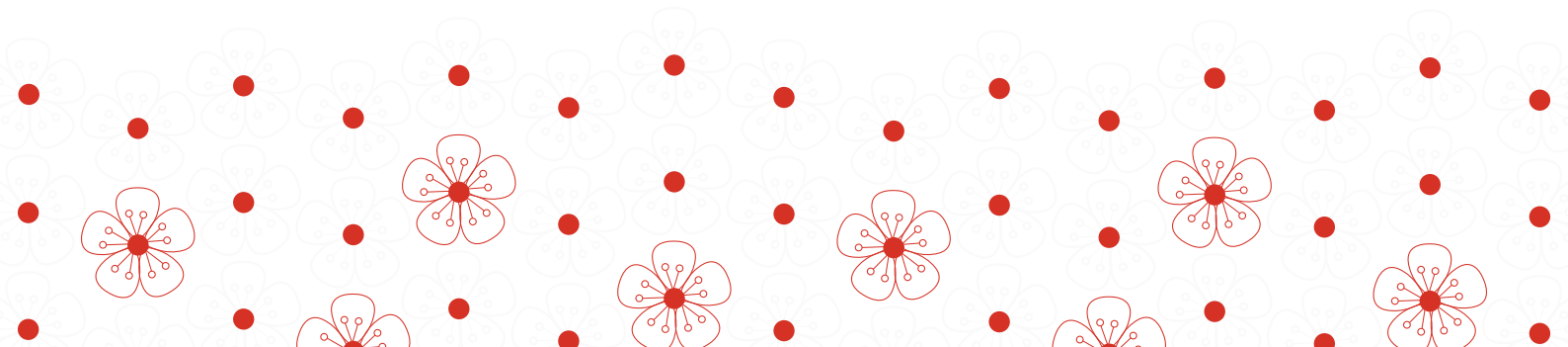
Alcohol	13%	Acidità	5,77
PH	3.53	Estratto secco	28 g/lt.
Residuo zuccherino	0,5 g/lt.		



ADELE MUSELLA®

PERCORSI

AGLIANICO







DESCRIZIONE VINO E PACKAGING

L'**Aglianico** fa parte del mondo dei vini definiti "vini vulcanici" che nascono in zone dove la conformazione del terreno è di origine lavica. Questa tipologia di suolo porta diversi vantaggi, perché ricco di potassio, fosforo, zolfo e magnesio, che influenzano positivamente la vite.

Packaging minimal, che richiama l'idea della favola, della natura e del territorio. Il colore identificativo scelto per l'etichetta va ad emulare quello dell'Aglianico: il distinguibile rosso.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  **Colore** Rosso intenso.
-  **Olfatto** Ricordi di pepe nero e bianco, ciliegie, mirtillo, more, prugne, lampone, fragoline di bosco, noce moscata, cannella. Vino di struttura, con retrogusto equilibrato e piacevoli note di amarena.
-  **Gusto** Vino strutturato e di corpo, sapido, nitido nel frutto, dalla chiusura piacevole.
-  **Abbinamenti gastronomici** Si presta all'abbinamento con selvaggina, piatti a base d'anatra o fagiano, capriolo o cinghiale.

VIGNETO E PRODUZIONE

Zona di produzione	Campania	Piante per ettaro	4500
Dimensioni vigneto	5 ettari	Resa per ettaro	90 q li
Tipologia di suolo	Medio impasto argilloso	Esposizione	Sud-Est
Sistema di allevamento	Guyot	Periodo di vendemmia	Fine ottobre
Altezza vigneto	300 slm	Sistema di vendemmia	Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Varietà di uve	100% Aglianico	Tecnica di macerazione	In rosso
Contenitore di fermentazione	Acciaio	Durata della macerazione	4 settimane
Durata di fermentazione	3 settimane	Contenitore di affinamento	Barrique in rovere
Temperatura di fermentazione	22°C	Durata affin.	8 mesi

DATI ANALITICI

Alcohol	13,44%	Acidità	5,44
PH	3,65	Estratto secco	23,5 g/l.
Residuo zuccherino	1 g/l.		



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

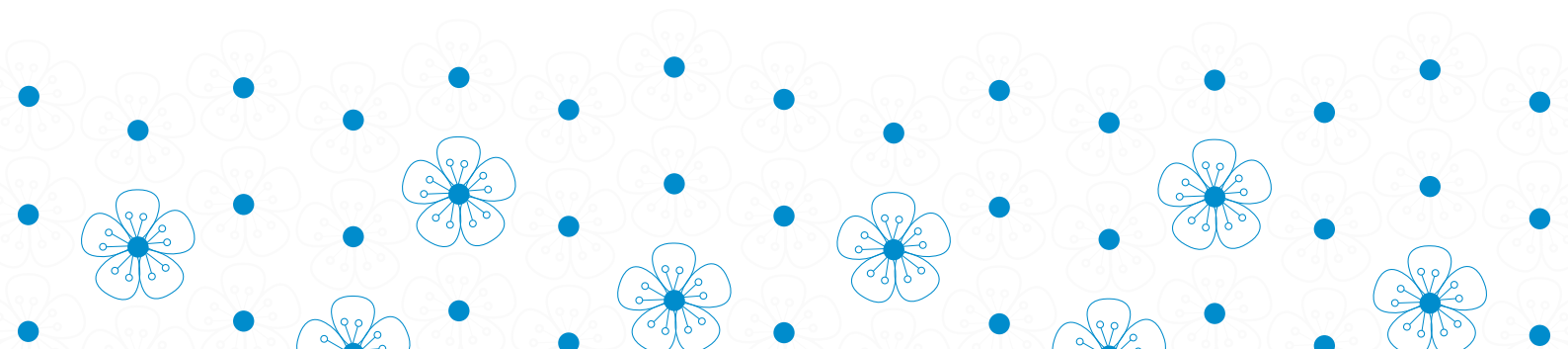
www.adelemusella.com
www.adelemusella.it



ADELE MUSELLA®

PERCORSI

FIANO







DESCRIZIONE VINO E PACKAGING

Vitigno storico di origini greche, inizialmente vinificato in dolce e frizzantino, che in epoca moderna è stato trasformato nel più pregiato vino secco e corposo.

Packaging minimal, che richiama l'idea della favola, della natura e del territorio. Il colore identificativo scelto per l'etichetta è una particolare tonalità di azzurro, che rimanda al colore del cielo: la cornice perfetta per il vigneto del nostro **Fiano**.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  **Colore** Giallo paglierino intarsiato con riflessi verdognoli.
-  **Olfatto** Complessi profumi fruttati di albicocca, mela, pesca ed agrumi.
-  **Gusto** Sapore di grande persistenza aromatica, corpo pieno, morbido ed equilibrato dall'ottima acidità.
-  **Abbinamenti gastronomici** Ideale con primi piatti importanti, crostacei, piatti di pesce anche alla griglia, mozzarella di bufala e formaggi freschi.

VIGNETO E PRODUZIONE

Zona di produzione	Provincia di Avellino	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	Metà ottobre
Altezza vigneto	350 slm	Sistema di vendemmia	Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

DATI ANALITICI

Alcohol	13,08%	Acidità	6
PH	3,44	Estratto secco	21,6 g/lt.
Residuo zuccherino	1,13 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

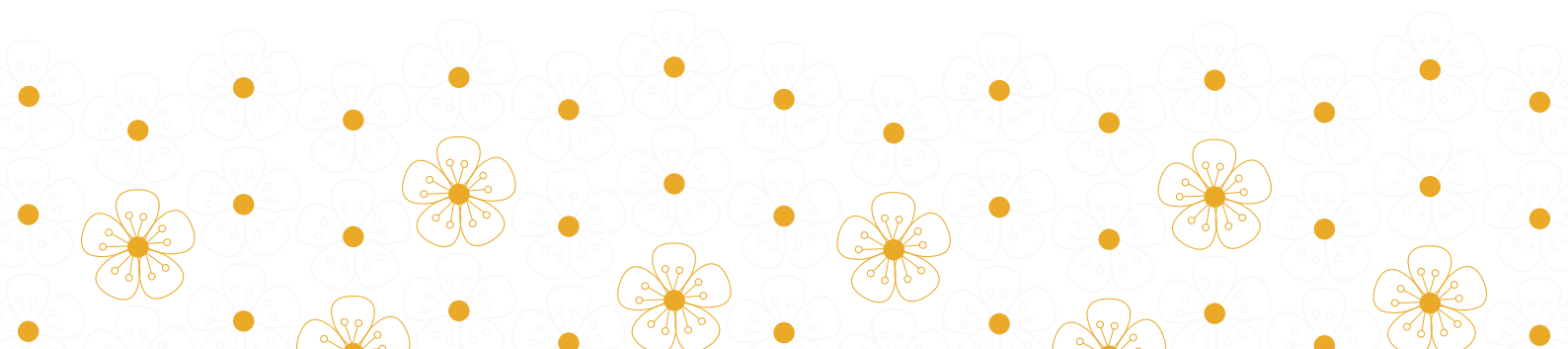
www.adelemusella.com
www.adelemusella.it



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

Zona di produzione	Avellino	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	Metà ottobre
Altezza vigneto	350 slm	Sistema di vendemmia	Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

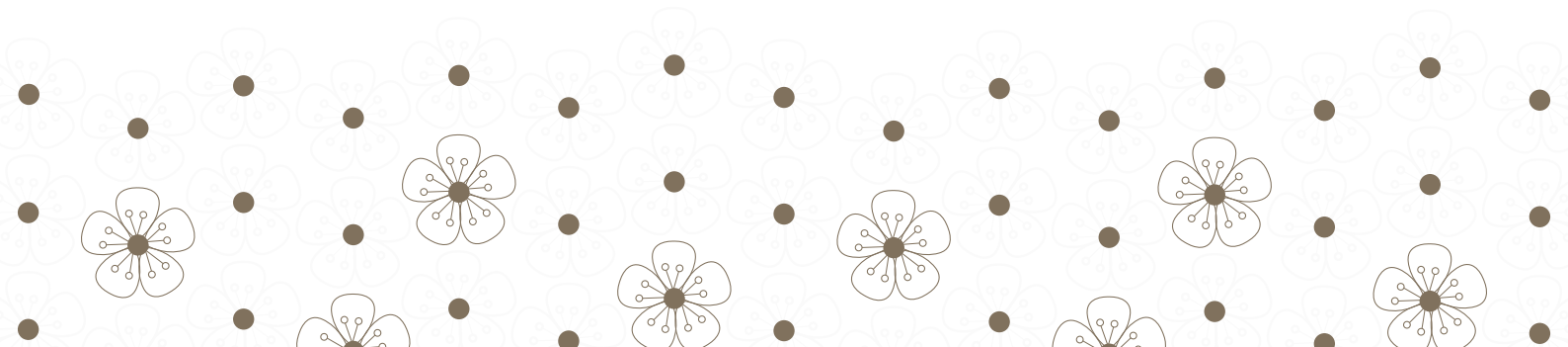
DATI ANALITICI

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



ADELE MUSELLA®

PERCORSI
LEBICOB2I





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

Vino ottenuto da un blend di uve Aglianico e Piedirosso, 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	Piedirosso 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

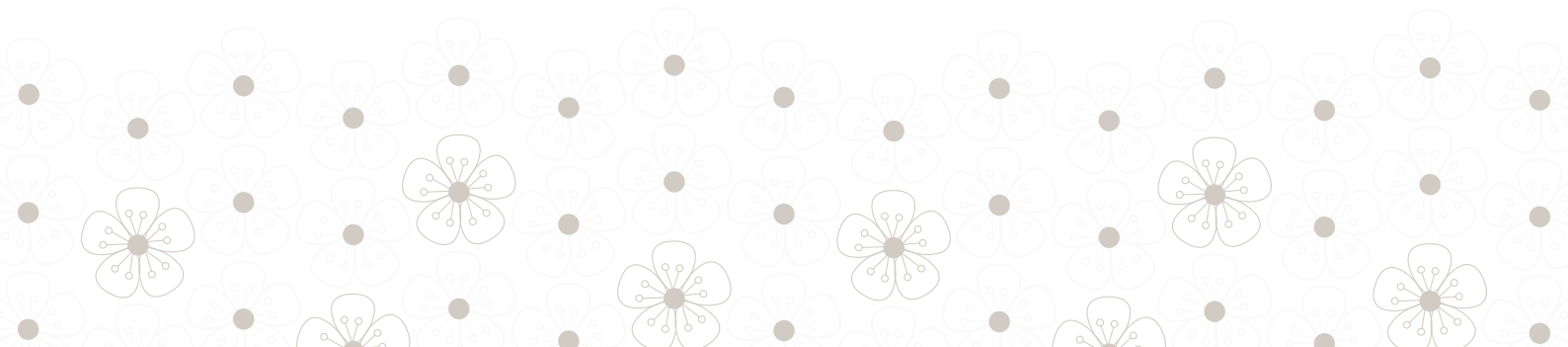
DATI ANALITICI

Alcohol	14%	Acidità	6
PH	3.70	Estratto secco	27 g/lt
Residuo zuccherino	0,7 g/lt		



ADELE MUSELLA®

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

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	Ottobre
Altezza vigneto	300 slm	Sistema di vendemmia	Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

DATI ANALITICI

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

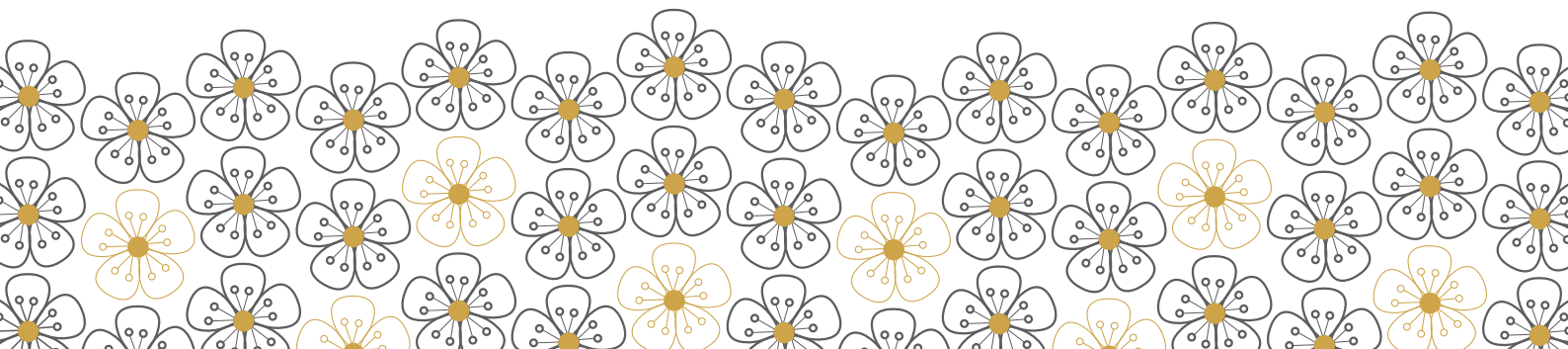
www.adelemusella.com
www.adelemusella.it



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

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

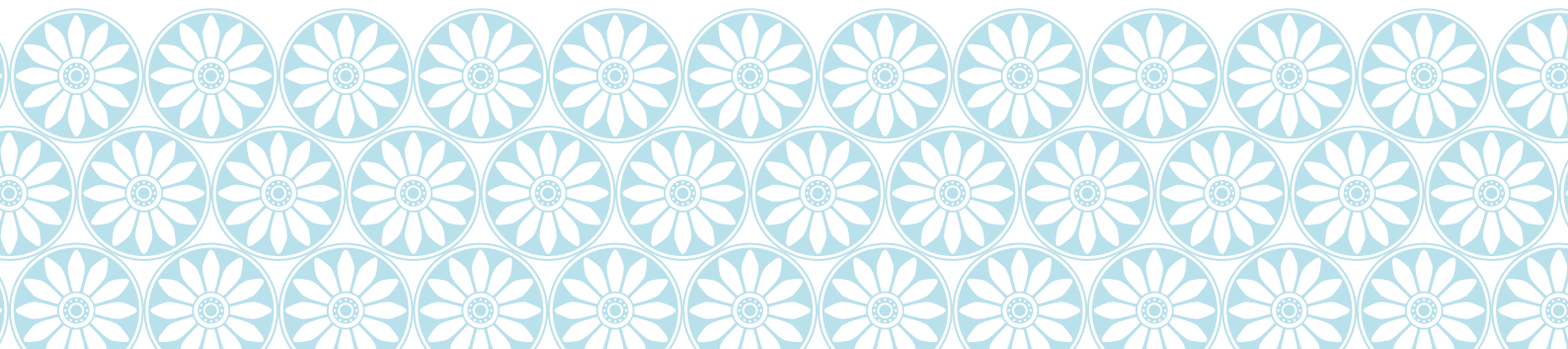
DATI ANALITICI

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



ADELE MUSELLA®

Ma Cr e





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 campane a bacca bianca. 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 tortora che richiama le rocce che assiepano la struttura. La parte in rilievo dell'etichetta richiama il rosone in maiolica, elemento caratterizzante della Chiesa.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  **Colore** Giallo paglierino brillante.
-  **Olfatto** Sentori eleganti e decisi di frutta bianca matura, dal melone al passion fruit.
-  **Gusto** Presenta acidità e freschezza, accompagnate dagli aromi più complessi di vaniglia, legno, nocciola e caramello a cui corrisponde un gusto altrettanto corposo e morbido.
-  **Abbinamenti gastronomici** Accompagna bene anche i cibi più delicati, esaltandoli senza coprirli. Per questo è un ottimo vino da aperitivo e si abbina perfettamente a primi piatti di pesce, alle portate a base di carni bianche, crostacei e molluschi e ai formaggi, specie se poco stagionati.

VIGNETO E PRODUZIONE

Zona di produzione	Vesuvio	Piante per ettaro	2400
Dimensioni vigneto	1 ettaro	Resa per ettaro	90 q li
Tipologia di suolo	Vulcanico	Esposizione	Sud-Est
Sistema di allevamento	Spalliera	Periodo di vendemmia	Prima decade di ottobre
Altezza vigneto	200 slm	Sistema di vendemmia	Raccolta a mano in cassetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Varietà di uve	A bacche bianche campane	Tecnica di macerazione	In bianco
Contenitore di fermentazione	Acciaio	Durata della macerazione	Subito sfecciato
Durata ferm.	15/20 giorni	Contenitore di affinamento	Acciaio e poi bottiglia
Temperatura di fermentazione	16°C	Durata affin.	3 mesi

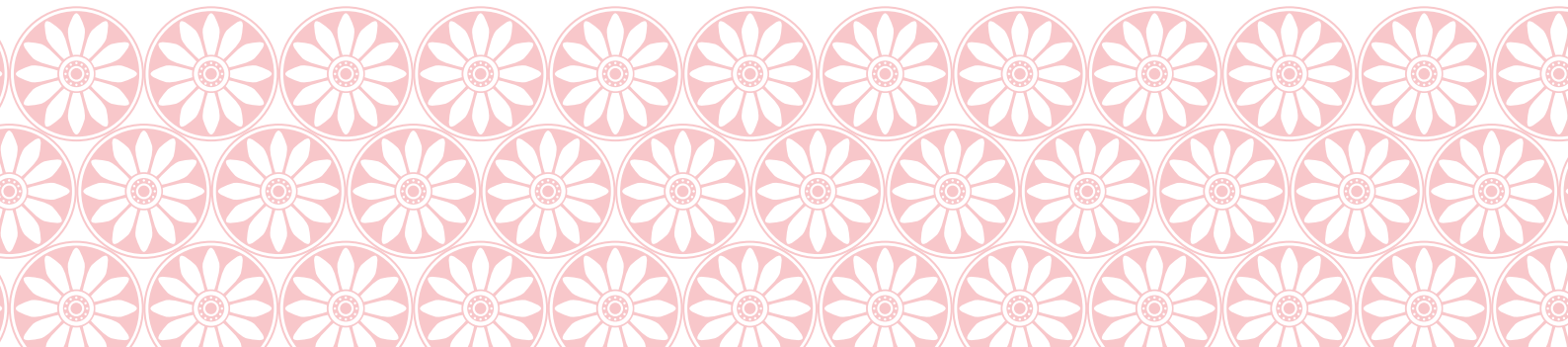
DATI ANALITICI

Alcohol	12,5%	Acidità	6,47
PH	3,32	Estratto secco	24 g/lt.
Residuo zuccherino	1,5 g/lt.		



ADELE MUSELLA®

Ma Cr e





ADELE MUSELLA

Ma Cré



ADELE MUSELLA



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		

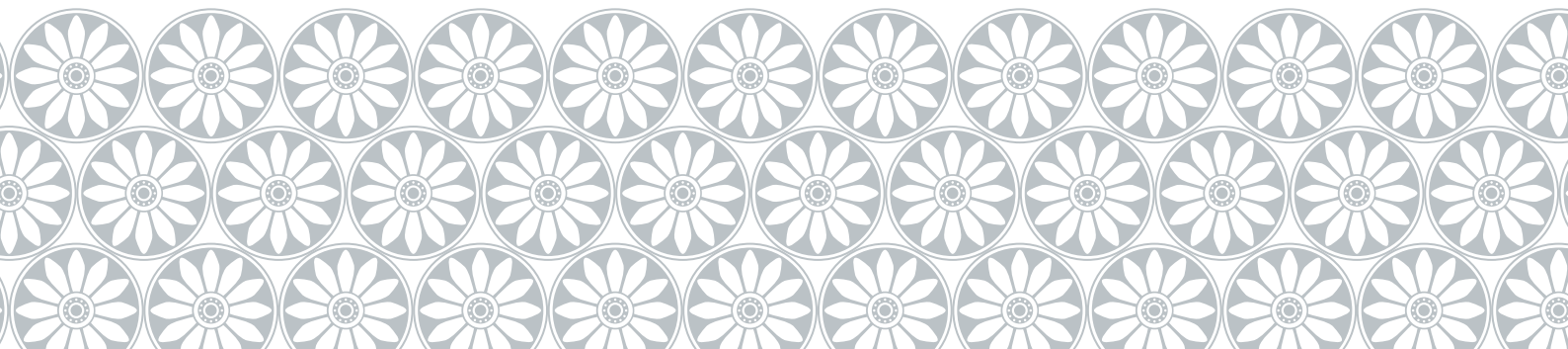
DATI ANALITICI

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



ADELE MUSELLA®

Ma Cr e





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 Aglianico, Piediroso e Cabernet. 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 rosa carico metallico che richiama le sfumature del vino. La parte in rilievo dell'etichetta richiama il rosone in maiolica, elemento caratterizzante della Chiesa.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  **Colore** Rosso profondo e brillante.
-  **Olfatto** Intenso e ampio con prevalenza di frutti rossi maturi.
-  **Gusto** Avvolgente e vellutato, con sensazioni di ciliegia nera. Buona struttura e persistenza aromatica.
-  **Abbinamenti gastronomici** Ideale per l'aperitivo, indicato con formaggi e sfiziosi antipasti. Può accompagnare primi di carne e arrostiti.

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	Prima decade di ottobre
Altezza vigneto	300 slm	Sistema di vendemmia	Raccolta a mano in cassetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Varietà di uve	Aglianico, Piediroso e Cabernet	Tecnica di macerazione	In rosso
Contenitore di fermentazione	Acciaio	Durata della macerazione	15 giorni
Durata ferm.	3/4 settimane	Contenitore di affinamento	Barrique di rovere
Temperatura di fermentazione	20°C	Durata affin.	3 a 6 mesi

DATI ANALITICI

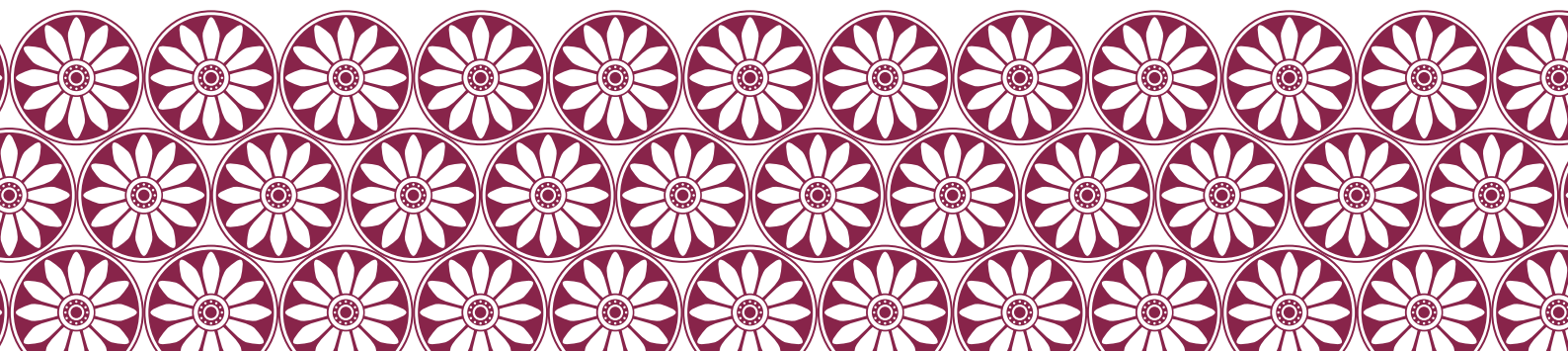
Alcohol	13%	Acidità	5,77
PH	3,52	Estratto secco	26 g/lt.
Residuo zuccherino	1,9 g/lt.		



ADELE MUSELLA®

Ma Cr e

GRAGNANO





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

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 bianco. La parte in rilievo dell'etichetta richiama il rosone in maiolica, elemento caratterizzante della Chiesa.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  **Colore** Rosso porpora tendente al violaceo con spuma evanescente.
-  **Olfatto** Profumo vinoso con sentori di fragola, lampone e more.
-  **Gusto** Piacevolmente amabile, frizzante al punto giusto.
-  **Abbinamenti gastronomici** È considerato il miglior vino da pizza, ottimo a tutto pasto o come aperitivo.

VIGNETO E PRODUZIONE

Zona di produzione	Penisola Sorrentina	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	Prima decade di ottobre
Altezza vigneto	300 slm	Sistema di vendemmia	Raccolta a mano in cassetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Varietà di uve	Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso, Castagnata ed altre	Tecnica di macerazione	In rosso
Contenitore di fermentazione	Acciaio	Durata della macerazione	15 giorni
Durata ferm.	3/4 settimane	Contenitore di affinamento	Acciaio
Temperatura di fermentazione	20°C	Durata affin.	

DATI ANALITICI

Alcohol	12%	Acidità	5,77
PH	3,52	Estratto secco	26 g/lt.
Residuo zuccherino	1,9 g/lt.		



ADELE MUSELLA - AZIENDA VITIVINICOLA DI ANTONIO DI IORIO

Via Francesco Baracca, 40 C - Marano di Napoli 80016 (NA)
mob. 393 5625358 - fax 0817423488 - P.I. 06213221218

info@adelemusella.com - www.adelemusella.com