



ADELE MUSELLA®

AZIENDA VITIVINICOLA



ADELE MUSELLA®







# FALANGHINA

## CAMPI FLEGREI

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.

## 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

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

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

## DATI ANALITICI

<b>Alcohol</b>	13%	<b>Acidità</b>	5,77
<b>PH</b>	3.53	<b>Estratto secco</b>	28 g/lit
<b>Residuo zuccherino</b>	0,5 g/lit		



Azienda Vitivinicola  
**Adele Musella**  
di Antonio di Iorio



Via F.co Baracca, 40/c  
Marano di Napoli  
80016 - Italia

tel/fax +30 081 7423 488  
info@adelemusella.com  
www.adelemusella.com



ADELE MUSELLA®







# PIEDIROSSO

CAMPI FLEGREI

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.

## 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 Piediroso 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

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

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

## DATI ANALITICI

<b>Alcohol</b>	13%	<b>Acidità</b>	5,77
<b>PH</b>	3.53	<b>Estratto secco</b>	28 g/lit.
<b>Residuo zuccherino</b>	0,5 g/lit.		



Azienda Vitivinicola  
**Adele Musella**  
di Antonio di Iorio



Via F.co Baracca, 40/c  
Marano di Napoli  
80016 - Italia

tel/fax +30 081 7423 488  
info@adelemusella.com  
www.adelemusella.com







ADELE MUSELLA®



# AGLIANICO CAMPANIA

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.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

 <b>Colore</b>	Rosso intenso.
 <b>Olfatto</b>	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.
 <b>Gusto</b>	Vino strutturato e di corpo, sapido, nitido nel frutto, dalla chiusura piacevole.
 <b>Abbinamenti gastronomici</b>	Si presta all'abbinamento con selvaggina, piatti a base d'anatra o fagiano, capriolo o cinghiale.

## 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>	Medio impasto argilloso	<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot	<b>Periodo di vendemmia</b>	Fine ottobre
<b>Altezza vigneto</b>	300 slm	<b>Sistema di vendemmia</b>	Manuale

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

## DATI ANALITICI

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



Azienda Vitivinicola  
**Adele Musella**  
di Antonio di Iorio



Via F.co Baracca, 40/c  
Marano di Napoli  
80016 - Italia

tel/fax +30 081 7423 488  
info@adelemusella.com  
www.adelemusella.com







ADELE MUSELLA®



# FALANGHINA CAMPANIA

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.

## 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

<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>	Inizio ottobre
<b>Altezza vigneto</b>	200 slm	<b>Sistema di vendemmia</b>	Raccolta a mano in cassetta

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

## DATI ANALITICI

<b>Alcohol</b>	13%	<b>Acidità</b>	5,77
<b>PH</b>	3.53	<b>Estratto secco</b>	28 g/lit
<b>Residuo zuccherino</b>	0,5 g/lit		



Azienda Vitivinicola  
**Adele Musella**  
di Antonio di Iorio



Via F.co Baracca, 40/c  
Marano di Napoli  
80016 - Italia

tel/fax +30 081 7423 488  
info@adelemusella.com  
www.adelemusella.com







ADELE MUSELLA®



# FIANO CAMPANIA

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.

## 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

<b>Zona di produzione</b>	Provincia di Avellino	<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>	Metà ottobre
<b>Altezza vigneto</b>	350 slm	<b>Sistema di vendemmia</b>	Manuale

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

## DATI ANALITICI

<b>Alcohol</b>	13,08%	<b>Acidità</b>	6
<b>PH</b>	3,44	<b>Estratto secco</b>	21,6 g/l.
<b>Residuo zuccherino</b>	1,13 g/l		



Azienda Vitivinicola  
**Adele Musella**  
di Antonio di Iorio



Via F.co Baracca, 40/c  
Marano di Napoli  
80016 - Italia

tel/fax +30 081 7423 488  
info@adelemusella.com  
www.adelemusella.com







ADELE MUSELLA®



# GRECO CAMPANIA

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.

## 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

<b>Zona di produzione</b>	Avellino	<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>	Metà ottobre
<b>Altezza vigneto</b>	350 slm	<b>Sistema di vendemmia</b>	Manuale

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

## DATI ANALITICI

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



Azienda Vitivinicola  
**Adele Musella**  
di Antonio di Iorio



Via F.co Baracca, 40/c  
Marano di Napoli  
80016 - Italia

tel/fax +30 081 7423 488  
info@adelemusella.com  
www.adelemusella.com







**ADELE MUSELLA** - AZIENDA VITVINICOLA 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](mailto:info@adelemusella.com) - [www.adelemusella.com](http://www.adelemusella.com)