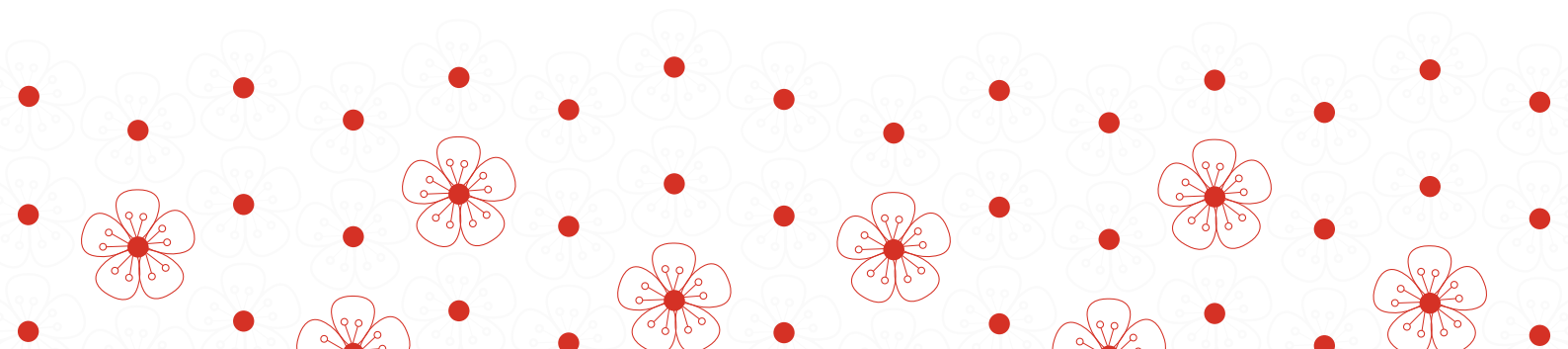




ADELE MUSELLA®

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/lt.
Residuo zuccherino	1 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
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

Aglianico is one of the so called “volcanic wines”, cultivated in terroir of lava origin. This type of soil brings several advantages, because it is rich in potassium, phosphorus, sulfur and magnesium, which positively influence the vine.

Minimal packaging, which recalls the idea of fable, nature and territory. The color chosen for the label emulates that of Aglianico: the distinguishable red.

TASTING NOTES

-  **Color** Ruby red.
-  **Smell** Memories of black and white pepper, cherries, blueberries, blackberries, plums, raspberry, wild strawberries, nutmeg, cinnamon with pleasant hints of black cherry.
-  **Taste** Structured wine and body, sapid, clear in the fruit, with a pleasant closure.
-  **Food Pairing** Excellent coupling with game, dishes based on duck or pheasant, roe deer or wild boar.

VINEYARD & PRODUCTION INFO

Production area	Campania	Vines/Ha	4500
Vineyard size	5 ha	Yield/Ha	90 q li
Soil composition	Medium clay mixture	Exposure	Southeast
Training system	Guyot	Harvesting time	End of October
Elevation	300 above sea level	Harvesting system	Manual

WINEMAKING & AGING

Grape varieties	100% Aglianico	Maceration technique	In red
Fermentation container	Steel	Length of maceration	4 weeks
Length of fermentation	3 weeks	Refining container	Oak barriques
Fermentation temperature	22°C	Length of aging	8 months

ANALYTICAL DATA

Alcohol	13,44%	Acidity	5,44
PH	3,65	Dry Extract	23,5 g/lt.
Residual Sugar	1 g/lt.		