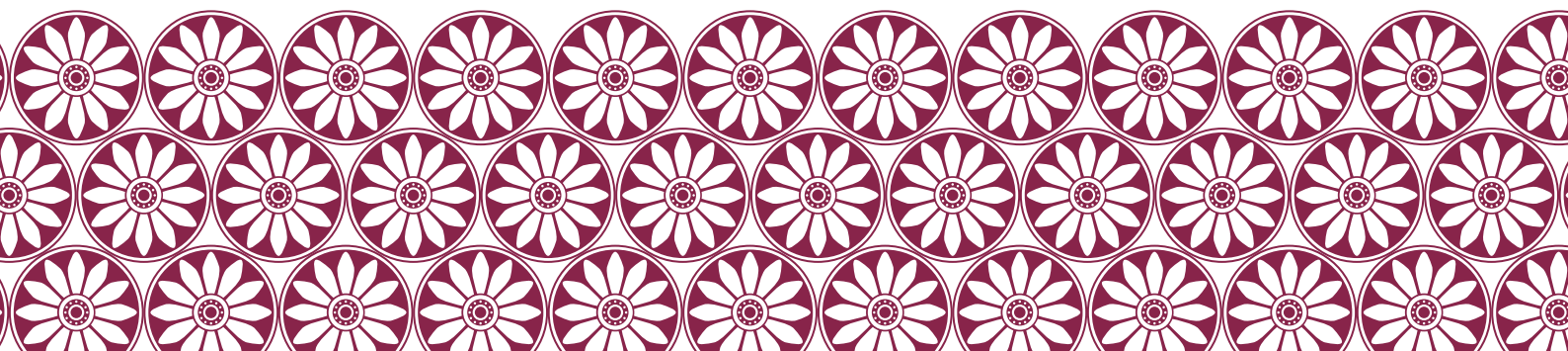




ADELE MUSELLA®

Ma Cré

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/lit.
Residuo zuccherino	1,9 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

The name "**Ma Cré**" in our dialect means an expression of amazement.

Minimal packaging, which recalls the Hermitage Complex of Santa Maria di Pietrascapata. The bottom of the label is white. The raised part of the label recalls the majolica rosette, a characteristic element of the Church.

TASTING NOTES

 Color	Purple red tending to purple with evanescent foam.
 Smell	Vinous bouquet with hints of strawberry, raspberry and blackberry.
 Taste	Pleasantly sweet, sparkling at the right point.
 Food Pairing	It is considered the best pizza wine, excellent throughout the meal or as an aperitif.

VINEYARD & PRODUCTION INFO

Production area	Sorrento Peninsula	Vines/Ha	2400
Vineyard size	3 ha	Yield/Ha	90 q li
Soil composition	Volcanic	Exposure	Southeast
Training system	Guyot	Harvesting time	1st decade of October
Elevation	300 above sea level	Harvesting system	Hand picked in a box

WINEMAKING & AGING

Grape varieties	Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso, Castagnata & other	Maceration technique	In red
Fermentation container	Steel	Length of maceration	15 days
Length of ferm.	3/4 weeks	Refining container	Iron
Fermentation temperature	20°C	Length of aging	

ANALYTICAL DATA

Alcohol	12%	Acidity	5,77
PH	3,52	Dry Extract	26 g/l.
Residual Sugar	1,9 g/l.		