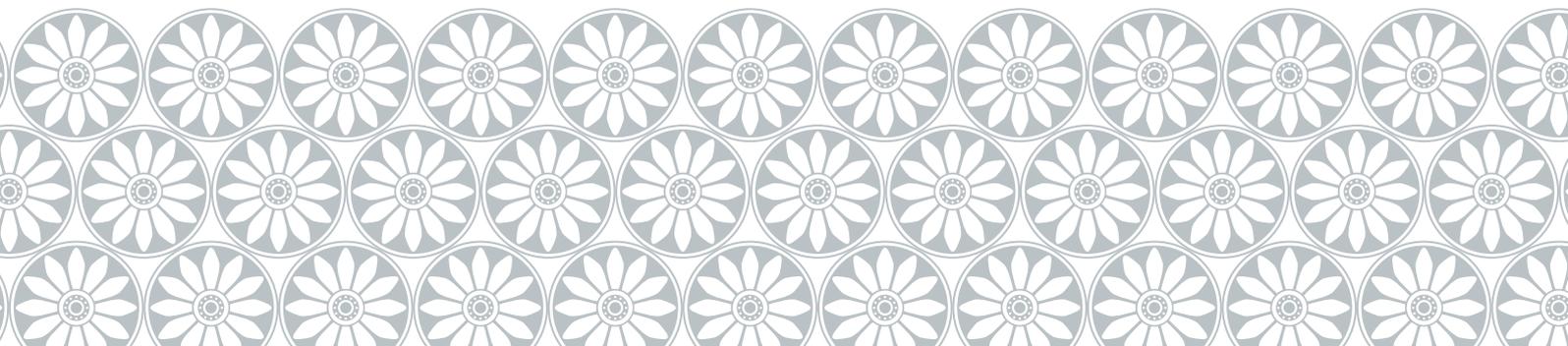




ADELE MUSELLA®

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®
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

It is a blend of Aglianico, Piedirosso and Cabernet. The name "**Ma Cré**" in our dialect means an expression of amazement.

Minimal packaging, which recalls the Hermitage Complex of Santa Maria di Pietraspaccata. The bottom of the label is a shade of charged metallic pink that nuances of the wine. The raised part of the label recalls the majolica rosette, a characteristic element of the Church.

TASTING NOTES

 Color	Deep and bright red.
 Smell	Intense and wide with predominance of ripe red fruits.
 Taste	Enveloping and velvety, with sensations of black cherry. Good structure and aromatic persistence.
 Food Pairing	Ideal for an aperitif, indicated with cheese and delicious appetizers. It can accompany first courses of meat and roasts.

VINEYARD & PRODUCTION INFO

Production area	Vesuvio	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	Aglianico, Piedirosso and Cabernet	Maceration technique	In red
Fermentation container	Steel	Length of maceration	15 days
Length of ferm.	3/4 weeks	Refining container	Oak barriques
Fermentation temperature	20°C	Length of aging	3-6 months

ANALYTICAL DATA

Alcohol	13%	Acidity	5,77
PH	3,52	Dry Extract	26 g/lt.
Residual Sugar	1,9 g/lt.		