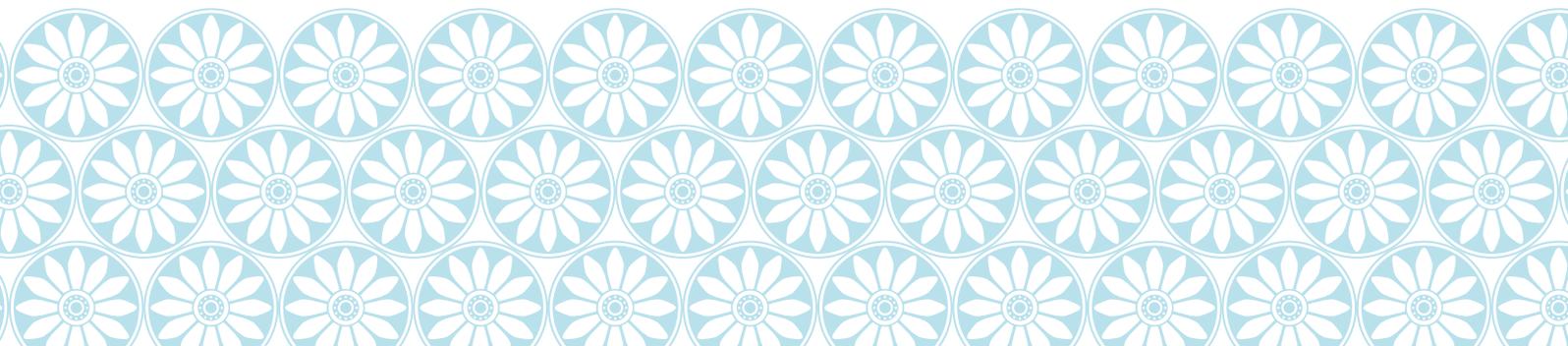




ADELE MUSELLA®

*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

<b>Zona di produzione</b>	Vesuvio	<b>Piante per ettaro</b>	2400
<b>Dimensioni vigneto</b>	1 ettaro	<b>Resa per ettaro</b>	90 q li
<b>Tipologia di suolo</b>	Vulcanico	<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Sistema di allevamento</b>	Spalliera	<b>Periodo di vendemmia</b>	Prima decade di 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>	A bacche bianche campane	<b>Tecnica di macerazione</b>	In bianco
<b>Contenitore di fermentazione</b>	Acciaio	<b>Durata della macerazione</b>	Subito sfecciato
<b>Durata ferm.</b>	15/20 giorni	<b>Contenitore di affinamento</b>	Acciaio e poi bottiglia
<b>Temperatura di fermentazione</b>	16°C	<b>Durata affin.</b>	3 mesi

## DATI ANALITICI

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

## WINE & PACKAGING DESCRIPTION

It is a blend of typical white berry bells grapes. 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 taupe that recalls the rocks around the structure. The raised part of the label recalls the majolica rosette, a characteristic element of the Church.

## TASTING NOTES

-  **Color** Bright straw yellow.
-  **Smell** Elegant and determined hints of ripe white fruit, from melon to passion fruit.
-  **Taste** It shows acidity and freshness, accompanied by the most complex aromas of vanilla, wood, hazelnut and caramel, to which corresponds an equally full-bodied and soft taste.
-  **Food Pairing** It pairs with even the most delicate foods, enhancing without covering them. It is an excellent aperitif wine and goes perfectly with first courses of fish, with white meats, crustaceans and shellfish and with cheeses especially if slightly seasoned.

## VINEYARD & PRODUCTION INFO

<b>Production area</b>	Vesuvio	<b>Vines/Ha</b>	2400
<b>Vineyard size</b>	1 ha	<b>Yield/Ha</b>	90 q li
<b>Soil composition</b>	Volcanic	<b>Exposure</b>	Southeast
<b>Training system</b>	Espalier	<b>Harvesting time</b>	1st decade of October
<b>Elevation</b>	200 above sea level	<b>Harvesting system</b>	Hand picked in a box

## WINEMAKING & AGING

<b>Grape varieties</b>	White grapes from Campania	<b>Maceration technique</b>	Blank
<b>Fermentation container</b>	Steel	<b>Length of maceration</b>	Imm.tly. separate from skins
<b>Length of ferm.</b>	15/20 days	<b>Refining container</b>	Stainless steel then in bottle
<b>Fermentation temperature</b>	16°C	<b>Length of aging</b>	3 months

## ANALYTICAL DATA

<b>Alcohol</b>	12,5%	<b>Acidity</b>	6,47
<b>PH</b>	3,32	<b>Dry Extract</b>	24 g/lt.
<b>Residual Sugar</b>	1,5 g/lt.		