





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 giallo paglierino con riflessi dorati e sfuma-

ture 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 Si allea magistralmente ai frutti di mare crudi, **gastronomici** 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

Zona di produzione	Campi Flegrei	Piante per ettaro	4500
Dimensioni vigneto	5 ettari	Resa per ettaro	90 q li
Tipologia di suolo	Vulcanico	Esposizione	Sud-Est
Sistema di allevamento	Guyot	Periodo di vendemmia	Inizio ottobre
Altezza vigneto	200 slm	Sistema di vendemmia	Raccolta a mano in cassetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

DATI ANALITICI

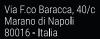
Residuo

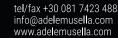
zuccherino

Alcohol13%Acidità5,77PH3.53Estratto secco28 g/lt

0,5 g/lt

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







TASTING NOTES

Color Straw yellow with golden reflections and nuances of

a slightly hinted green.

Smell Rich and intense fruity aromas of apple, pineapple,

yellow and floral fruit.

Taste Fresh on the palate, it is appreciated for an excellent

acidity well balanced by the structure of the wine.

Food It masterfully combines with raw seafood, shellfish

such as steamed oysters, shrimps, prawns and fresh fish carpaccio. It is not to be underestimated the coupling with vegetable risottos especially with that of wild asparagus and in general with all grilled

vegetables.

sea level

VINEYARD & PRODUCTION INFO

Pairing

Vines/Ha 4500 **Production** Phlegraean Fields area 5 ha Yield/Ha 90 q li Vineyard size **Exposure** Southeast Soil Volcanic composition **Harvesting** Early October **Training** time Guyot system **Harvesting** Hand-picked system in a box **Elevation** 200 above

WINEMAKING & AGING

Maceration Grape 100% Blank technique varietals Falanghina Length of Imm.tly separa-**Fermentation** Stee te from skins maceration container Refining Steel Length of 3/4 weeks fermentation container Length **Fermentation** 14°C

of aging

ANALYTICAL DATA

temperature

Residual

Sugar

 Alcohol
 13%
 Acidity
 5,77

 PH
 3.53
 Dry Extract
 28 g/lt

0,5 g/lt

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





info@adelemusella.com www.adelemusella.com

