



ADELE MUSELLA®



FALANGHINA CAMPANIA

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** Colore giallo paglierino con riflessi dorati e sfumature 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 gastronomici** Si allea magistralmente ai frutti di mare crudi, 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	Campania	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

Alcohol	13%	Acidità	5,77
PH	3.53	Estratto secco	28 g/lit
Residuo zuccherino	0,5 g/lit		



Azienda Vitivinicola
Adele Musella
di Antonio di Iorio



Via F.co Baracca, 40/c
Marano di Napoli
80016 - Italia

tel/fax +30 081 7423 488
info@adelemusella.com
www.adelemusella.com

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 Pairing** 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.

VINEYARD & PRODUCTION INFO

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

WINEMAKING & AGING

Grape varieties	100% Falanghina	Maceration technique	Blank
Fermentation container	Steel	Length of maceration	Imm.tly separate from skins
Length of fermentation	3/4 weeks	Refining container	Steel
Fermentation temperature	14°C	Length of aging	

ANALYTICAL DATA

Alcohol	13%	Acidity	5,77
PH	3.53	Dry Extract	28 g/lit
Residual Sugar	0,5 g/lit		



Azienda Vitivinicola
Adele Musella
di Antonio di Iorio



Via F.co Baracca, 40/c
Marano di Napoli
80016 - Italia

tel/fax +30 081 7423 488
info@adelemusella.com
www.adelemusella.com