



ADELE MUSELLA®



PIEDIROSSO

CAMPI FLEGREI

Il **Piedirosso** è un vino che offre emozioni uniche, un'eleganza evoluta, matura, piena di profumi complessi terziari ed eterei, il tutto incorniciato da tannini sempre aitanti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  **Colore** Rosso intenso con riflessi violacei.
-  **Olfatto** Profumi intensi, fruttati con note varietali di amarena, mora selvatica e prugna.
-  **Gusto** L'acidità è alta, ma col tempo si ammorbidisce e lo stesso vale per i tannini. Elegante e morbido, notevole struttura ideale per una lunga conservazione.
-  **Abbinamenti gastronomici** Il Piediroso si accompagna a pietanze a base di pasta o riso in salsa di pomodoro o con ragù, carni rosse ma anche bianche come il coniglio, minestre di verdure con legumi, zuppe di pesce, salumi e formaggi non molto stagionati.

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	Metà ottobre
Altezza vigneto	200 slm	Sistema di vendemmia	Raccolta a mano in cassetta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Varietà di uve	100% Piediroso	Tecnica di macerazione	Vinificazione rosso
Contenitore di fermentazione	Acciaio	Durata della macerazione	10 giorni
Durata di fermentazione	3/4 settimane	Contenitore di affinamento	Acciaio poi in bottiglia
Temperatura di fermentazione	16°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	Intense red with violet reflections.
 Smell	Intense, fruity aromas with varietal notes of black cherry, wild blackberry and plum.
 Taste	The acidity is high, but over time it softens and the same goes for tannins. Elegant and soft, remarkable structure ideal for a long conservation.
 Food Pairing	Excellent with pasta or rice dishes in tomato sauce or with meat sauce; good matching with red meat but also white as rabbit, vegetable soups, fish soups, cold cuts and cheeses not very aged.

VINEYARD & PRODUCTION INFO

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

WINEMAKING & AGING

Grape varieties	100% Piediroso	Maceration technique	Red vinification
Fermentation container	Steel	Length of maceration	10 days
Length of fermentation	3/4 weeks	Refining container	Stainless steel, then in bottle.
Fermentation temperature	16°C	Length of aging	

ANALYTICAL DATA

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



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