

MUSELLA

Donne & Vino, accolte da Luca e Renè del ristorante Cyrano di Lugano, incontrano la produttrice Maddalena dell'azienda Musella, con cena abbinata ai suoi vini.

Persona di carattere deciso e determinato, idee chiare, impronta l'azienda vitivinicola con filosofie sane, etiche e rispettose della salute e della terra.

Ci racconta la storia di Musella , una realtà storica, l'attento recupero di una Corte del '500 ha trasformato la vecchia scuderia in azienda vinicola e le abitazioni in alloggi di particolare fascino. Winery & Country Relais

L'azienda vitivinicola ha la sua cantina e i suoi uffici in una corte rurale del 1500 circondata da verdissimi prati bagnati dal torrente Fibbio, anticamente era adibita a scuderia del palazzo nobiliare della Tenuta.

Oggi, nel rispetto della tradizione e dopo un attentissimo restauro, è stata trasformata nel prezioso locale per le botti e la cantina è dotata di tutte le più moderne tecnologie.

Con grande entusiasmo e disciplina da 5 anni l'azienda, certificata Demeter, segue il metodo biodinamico, una scelta consapevole nata dall'amore e il rispetto per la terra.

L'azienda agricola dispone di tre vigneti su tre diverse colline, ricche di spazi boschivi e oasi naturali. La differente composizione del terreno e la fortunata esposizione prevalentemente ad Ovest garantiscono una combinazione interessante. L'azienda agricola dispone di tre vigneti su tre diverse colline, ricche di spazi boschivi e oasi naturali. La differente composizione del terreno e la fortunata esposizione prevalentemente garantiscono una combinazione interessante.

Maddalena da rilievo a quello che è la terra, con tutti i criteri di valutazione che poi nel vino esprimono le loro tipicità, è una donna di gradevole compagnia, da buona veneta

Drago Bianco 2013

Vitigno: Garganega 100%

Tecnica di vinificazione: Macerazione buccia-mosto 2 ore. Pressatura soffice. Chiarifica con decantazione statica a 12° C. Travaso e fermentazione spontanea a temperatura non controllata. Assemblaggio della massa in acciaio.

Non filtrato

Valpolicella Ripasso 2012

Vitigno: Corvina e Corvinone 80%, Rondinella 10% e Barbera 10%.

Tecnica di vinificazione: Il 15% delle uve (Corvina) vengono lasciate quattro settimane in appassimento. Il 20% di tutte le uve vengono vinificate fresche, il 65% delle uve viene vinificato e RIPASSATO sulle bucce non completamente pressate dell'Amarone. Macerazione buccia-mosto 12-15 giorni a temperatura tra i 20-26 C. Rimontaggi periodici. Svinatura. Fermentazione malolattica. Trasferimento in fusti da 350 lt, 500 lt e 1500 lt di rovere francese. Periodo di maturazione 12 mesi.

Amarone 2011- grande annata -

Vitigno: Corvina 45%, Corvinone 40%, Rondinella 10%, Oseleta 5%

Tecnica di vinificazione

I grappoli scelti e raccolti in cassette vengono disposti in una speciale stanza ventilata per essere essiccati secondo il famoso processo di appassimento. Le uve perdono almeno il 35% del loro peso originale concentrando così zuccheri, componenti aromatiche e tannini nobili. In febbraio avviene la pigiatura soffice e la fermentazione parte a bassa temperatura (13° - 17°); la lunga macerazione consente la massima estrazione del frutto.

Il vino resta per 12 mesi in tonneau di rovere francese e in botti di maggiori dimensioni (700, 1500 e 2000 litri); dopo l'imbottigliamento, rimane ad affinarsi almeno 8 mesi prima di essere venduto

Recioto della Valpolicella 2011

Vitigno: Corvina 50% Corvinone 10%, Rondinella 10%, Croatina 15%, Oseleta 15%

Solo le migliori uve delle migliori annate sono destinate a questo vino; l'appassimento si prolunga a 150 giorni, poi l'uva viene dolcemente pigiata e fermentata in tonneau aperti per circa 2 mesi. Viene effettuata una pressatura soffice e quindi il vino viene posto in tonneau nuovi dove matura per 2 anni. Dopo l'imbottigliamento il vino affina in bottiglia per un ulteriore anno.

