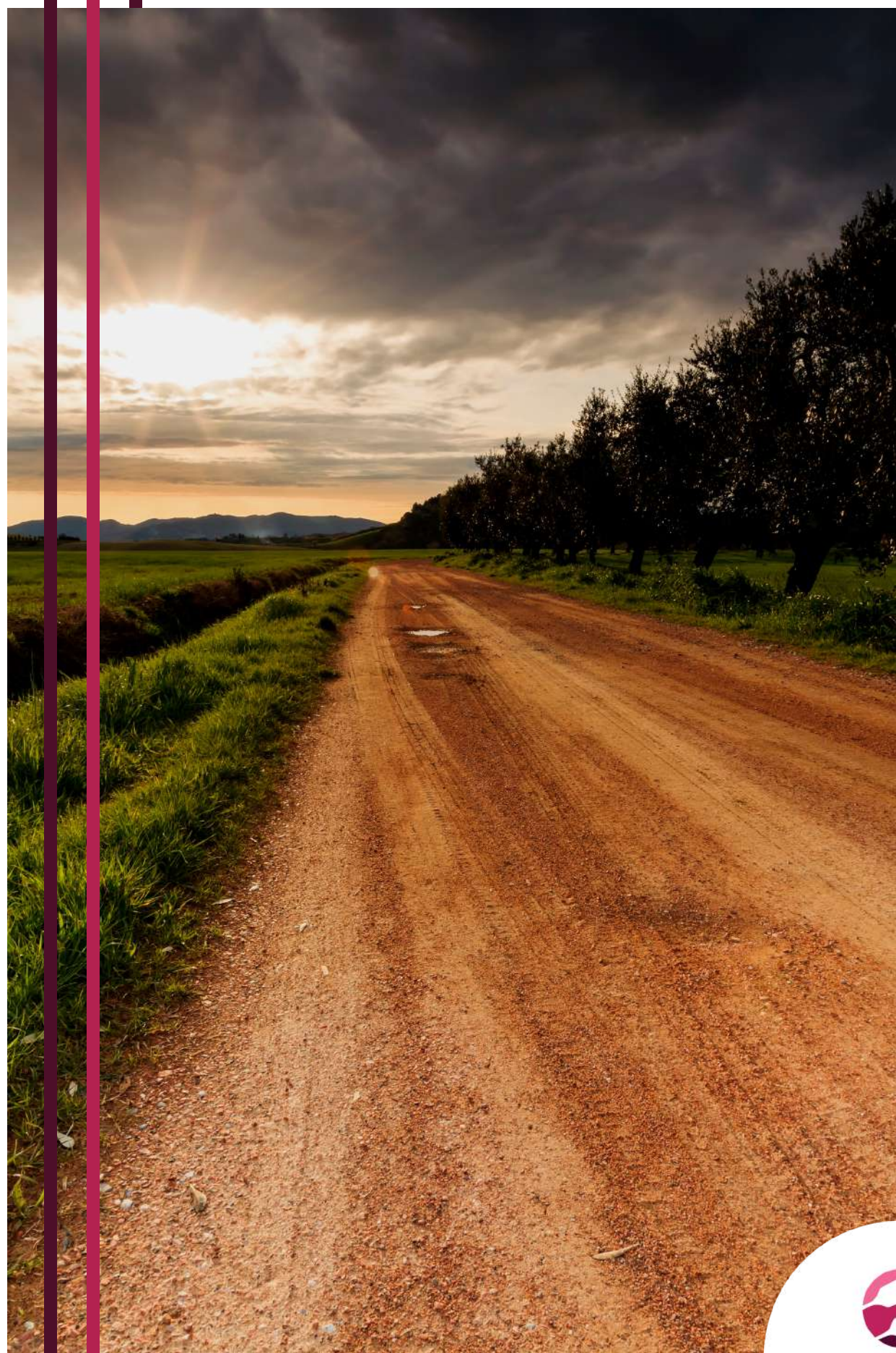




Umana



Musella



Винодельня располагается в поместье 16 века, окруженном лесами, зелёными полями и виноградниками, которые пересекает река Фиббио. Общая площадь владений составляет 400 га, что даёт довольно большую свободу в выборе участков для виноградника. Все виноградники разделены на три участка и имеют западную экспозицию. Суммарная площадь виноградников составляет 24 га.

Монте дель Драго занимает 8 га и располагается на туфово-глинистых почвах, Перлар 7 га и на нём преобладают красные глинистые почвы, а Палацина является самым большим, занимает 9 га, и имеет в почвенном составе смесь туфа и красной глины. Все работы на винограднике и винодельни осуществляются согласно биодинамическим принципам. Винодельня имеет сертификацию Demeter. На винодельне можно часто встретить одного из самых опытных экспертов в мире биодинамики - Александра Подолинского.

Название Мюзелла поместье получило в честь дворянской семьи Музелли, которая построила его в 16 веке. В 1990-х годах семья Ди Бешелье, нынешние владельцы, провели реконструкцию поместья, превратив его в роскошный гостиничный комплекс и винодельню с погребом. Мюзелла является членом «Le Famiglie dell'Amarone d'Arte» или так называемой «Семьи Амароне». Это небольшая влиятельная группа, состоящая из двенадцати уважаемых виноделен, которые продвигают и защищают стиль, традиции, качество и неизменность вина Амароне.



Valpolicella Superiore

Вальполичелла Суперьоре



- Medium-bodied
- Juicy
- Velvet

Страна: Италия

Регион: Венето

Апелласьон: Valpolicella Superiore DOC (Вальполичелла Суперьоре)

Производитель: Musella (Мюзелла)

Сорта винограда: Корвина, Корвиноне, Рондинелла, Барбера

Выдержка: 12 месяцев в дубовых бочках объемом 3 500 литров и цементных чанах

Гастрономия: блюда из мяса подвергшиеся деликатной тепловой обработке

Температура подачи: 14-16 °C

Особенность: средний возраст лоз 40 лет, низкая урожайность (2 кг с одной лозы), виноградники культивировались в соответствии с биодинамическими принципами



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Valpolicella Superiore Ripasso

Вальполичелла Суперьоре Рипассо



- Medium-bodied
- Juicy
- Velvet

Страна: Италия

Регион: Венето

Апелласьон: Valpolicella Superiore Ripasso DOC (Вальполичелла Суперьоре Рипассо)

Производитель: Musella (Мюзелла)

Сорта винограда: Корвина, Корвиноне, Рондинелла, Барбера

Выдержка: 12 месяцев в дубовых бочках из французского дуба объемом 350, 500 и 3500 литров

Гастрономия: блюда из мяса подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C

Особенность: средний возраст лоз 40 лет, низкая урожайность, 1 кг с одной лозы, виноградники культивировались в соответствии с биодинамическими принципами, всё сусло контактирует с мезгой от Амароне



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Amarone della Valpolicella

Амароне делла Вальполичелла



Страна: Италия

Регион: Венето

Апелласьон: Amarone della Valpolicella DOCG (Амароне делла Вальполичелла)

Производитель: Musella (Мюзелла)

Сорта винограда: Корвина, Корвиноне, Рондинелла, Оселета

Выдержка: 24 месяца в дубовых бочках из французского дуба объемом 700, 1500 и 2000 литров, после чего не менее 8 месяцев в бутылке

Гастрономия: блюда из мяса и дичи подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C

Особенность: средний возраст лоз 40 лет, низкая урожайность, 1 кг с одной лозы, виноградники культивировались в соответствии с биодинамическими принципами



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Amarone della Valpolicella Riserva

Амароне делла Вальполичелла Ризерва



Страна: Италия

Регион: Венето

Апелласьон: Amarone della Valpolicella Riserva DOCG (Амароне делла Вальполичелла Ризерва)

Производитель: Musella (Мюзелла)

Сорта винограда: Корвина, Корвиноне, Рондинелла, Оселета

Выдержка: 48 месяцев в дубовых бочках из французского дуба объемом 700, 1500 и 3500 литров, 12 месяцев в бутылке

Гастрономия: блюда из мяса и дичи подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C

Особенность: средний возраст лоз 40 лет, низкая урожайность, 1 кг с одной лозы, виноградники культивировались в соответствии с биодинамическими принципами

Награды:

2012: Decanter: 94/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Amarone della Valpolicella Senza Titolo

Амароне делла Вальполичелла Сенца Титоло



Страна: Италия

Регион: Венето

Апелласьон: Amarone della Valpolicella Senza Titolo DOCG
(Амароне делла Вальполичелла Сенца Титоло)

Производитель: Musella (Мюзелла)

Сорта винограда: Корвина, Корвиноне, Рондинелла, Оселета

Выдержка: 36 месяцев в дубовых бочках не подвергшихся обжигу объемом 700 литров

Гастрономия: блюда из мяса и дичи подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C

Особенность: средний возраст лоз 40 лет, низкая урожайность, 1 кг с одной лозы, виноградники культивировались в соответствии с биодинамическими принципами, вино не подвергается фильтрации и оклеиванию. Виноград прессуют без гребнеотделения и ногами. Ферментация без термоконтроля протекает в дубовых бочках

Награды:

2009: Decanter: 94/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram