AZIENDA AGRICOLA

MUSTELA

TREZZO TINELLA

PIEMONTE - ITALY

L'AZIENDA "MUSTELA"
SOMETHING ABOUT "MUSTELA"

L'azienda agricola Mustela ubicata nel comune di Trezzo Tinella nasce nel 1978. Inizialmente si avvaleva di una piccola proprietà adibita alla produzione di sola uva Moscato. Con il passare degli anni, l'azienda si è evoluta ai nuovi sviluppi tecnologici e di mercato, mediante l'acquisizione di nuovi vigneti.

Nel 2003, attraverso la vinificazione del prodotto, nasce il marchio Mustela, per mezzo del quale si ha la nascita di 8 diverse etichette.

Vino Spumante di Qualità "Generi"

Langhe d.o.c. Chardonnay

Langhe d.o.c. Bianco "Jovine"

Dolcetto d'Alba d.o.c.

Barbera d'Alba d.o.c. "Rubìa"

Langhe d.o.c. Rosso "Mirus"

Langhe d.o.c. Nebbiolo "Magistri"

Moscato d'Asti d.o.c.g.

"Mustela" winery, located in the small town of Trezzo Tinella, was born in 1978. At the beginning this winery had only a tiny piece of land designated to the production of Moscato grape. Then, after several years of work, the cellar has grown up by following the evolution of the new technologies and markets, and thanks to the purchase of new vineyards too.

In 2003, throughout the process of wine-making, the "Mustela" brand was born, with its 8 different labels.

METODO CLASSICO

VITIGNO: Pinot Nero, Chardonnay.
PROVENIENZA: comune di Trezzo Tinella e Treiso
ALTITUDINE: 490 m.
ESPOSIZIONE: mista.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.
TERRENO: marnoso, argilloso e bianco tufaceo.
VINIFICAZIONE: le uve vengono vinificate in bianco, la fermentazione del mosto è effettuata parte in vasche d'acciaio e parte in legno, circa il 20%
INVECCHIAMENTO: il vino che riposa in legno, viene sottoposto a batonnage per 6 mesi, al fine di conferirgli rotondità e struttura. Dopo aver eseguito il tiraggio, il vino in bottiglia grazie agli lieviti, sviluppa la presa di spuma. Lo spumante matura sino a quando, raggiunto l'invecchiamento ottimale, si esegue la sboccatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: leggermente carico con riflessi rosati.
AROMA: lampone e ribes, con leggero sottofondo di frutta matura.
SAPORE: grande freschezza, finezza ed eleganza.
ABBINAMENTO: antipasti, carni bianche e pesce.
TEMPERATURA DI SEVIZIO: 8°C.

VINE VARIETY: Pinot Noir, Chardonnay.
PROVENANCE: Trezzo Tinella and Treiso
ALTITUDE: 490 m.
EXPOSURE: mixed.
TRAINING SYSTEM: Guyot.
SOIL: marl, clay and white tuff.
WINE-MAKING PROCESS: white vinification, then fermentation (80% in stainless steel tanks, 20% in wood)
AGEING: the wine rests in wood and is subject to batonnage for the first 6 months, in order to give structure and roundness. Once the still wine is ready, it is bottled with yeasts and liquer de tirage for the second fermentation to take place. The wine is then aged on lees and, once the perfect maturity is reached, it is disgorged.

TASTING

COLOUR: lightly laden with pink reflections.
AROMA: raspberry and currant, with a slight background of ripe fruit.
TASTE: great freshness, finesse and elegance.
PAIRING: appetizers, white meat and fish.
SERVING TEMPERATURE: 8 ° C.

LANGHE DOC CHARDONNAY

VITIGNO: Chardonnay.
PROVENIENZA: comune di Trezzo Tinella
ALTITUDINE: 410 m.
ESPOSIZIONE: est.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.
TERRENO: marnoso, argilloso e tufaceo.
VINIFICAZIONE: Diraspatura e breve macerazione con le bucce circa 10 ore, fermentazione in vasche d 'acciaio con controllo della temperatura a 12°C / 15°C
INVECCHIAMENTO: 4 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini della fermentazione. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino.
AROMA: intenso, con note floreali e fruttate.
SAPORE: delicato, sapido con buona freschezza e fragranza.
ABBINAMENTO: antipasti freddi, pizza e piatti di pesce gustosi.
TEMPERATURA DI SEVIZIO: 12°C.

VINE VARIETY: Chardonnay.
PROVENANCE: Trezzo Tinella
ALTITUDE: 410 m.
EXPOSURE: East.
TRAINING SYSTEM: Guyot.
SOIL: marl, clay and tuff.
WINE-MAKING PROCESS: Destemming and short maceration on skins for approximately 10 hours, then fermentation in stainless steel tanks with temperature control at 12 ° C / 15 ° C follows.
AGING: 4 months in steel tanks on fine fermentation lees. The wine is then aged in bottle for few months before being released.

TASTING

COLOUR: straw yellow.
AROMA: intense, with floral and fruity notes.
TASTE: delicate, fruity with good freshness and fragrance.
PAIRING: cold appetizers, pizza and tasty fish dishes.
SERVING TEMPERATURE: 12 ° C.

LANGHE DOC BIANCO JOVINE

VITIGNO: Sauvignon, Chardonnay, Pinot Nero.
PROVENIENZA: comune di Trezzo Tinella
ALTITUDINE: 420 m.
ESPOSIZIONE: sud-ovest.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.
TERRENO: marnoso, argilloso e tufaceo.
VINIFICAZIONE: Diraspatura e breve macerazione con le bucce, 80% fermentazione in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 12° C / 15°C il rimanente 20% fermentazione in barriques con ulteriore affinamento per 6 mesi.
INVECCHIAMENTO: 6 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini della fermentazione con ripetuti batonage. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
AROMA: intenso, aromatico, con note vegetali di ortica e salvia.
SAPORE: armonioso e complesso, rotondo e invitante con una lunga sapidità.
ABBINAMENTO: antipasti e zuppe di pesce, carni bianche e formaggi a pasta semi dura.
TEMPERATURA DI SEVIZIO: 12°C.

VINE VARIETY: Sauvignon, Chardonnay, Pinot Noir.
PROVENANCE: Trezzo Tinella
ALTITUDE: 420 m.
EXPOSURE: South-West.
TRAINING SYSTEM: Guyot.
SOIL: marl, clay and tuff.
WINE-MAKING PROCESS: Destemming and short maceration with skins; 80% then is fermented in stainless steel tanks with temperature control at 12 ° C / 15 ° C, the remaining 20% is fermented in barriques with a further 6-month ageing.
AGEING: 6 months in stainless steel tanks on fermentation lees with repeated batonage.
The wine is then aged in bottle for few months before being released.

TASTING

COLOUR: straw yellow with greenish reflections.
AROMA: intense, aromatic, with vegetal notes of nettle and sage.
TASTE: harmonious, complex, round and inviting with a long flavor.
PAIRING: fish starters and fish soups, white meats and semi-hard pasta cheeses.
SERVING TEMPERATURE: 12 ° C.

DOLCETTO D'ALBA DOC NIURIN

PROVENIENZA: comune di Trezzo Tinella
ALTITUDINE: 390 m.
ESPOSIZIONE: sud-est.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.
TERRENO: marnoso, argilloso e bianco tufaceo.
VINIFICAZIONE: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 25°.
Segue fermentazione malolattica in vasche d'acciaio.
INVECCHIAMENTO: 5 mesi in vasche d'acciaio.
Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei intensi.
AROMA: vinoso, fruttato e particolarmente intenso.
SAPORE: asciutto, di buona persistenza, complesso ed elegante.
ABBINAMENTO: ottimo con antipasti, primi piatti e formaggi non stagionati.
TEMPERATURA DI SEVIZIO: 17°C.

VINE VARIETY: Dolcetto.
PROVENANCE: Trezzo Tinella
ALTITUDE: 390 m.
EXPOSURE: South-East.
TRAINING SYSTEM: Guyot.
SOIL: marl, clay and white tuff.
WINE-MAKING PROCESS: Destemming and grapes pressing, fermentation and maceration on skins in stainless steel tanks with temperature control at 25 °C. The wine is then moved to stainless steel where malolactic takes place.
AGEING: 5 months in steel tanks. The wine is then aged in bottle for few months before being released.

TASTING

COLOUR: ruby red with intense violet reflections.
AROMA: winey, fruity and particularly intense.
TASTE: dry, with good persistence, complex and elegant.
PAIRING: excellent with appetizers, main dishes and non aged cheeses.
SERVING TEMPERATURE: 17 ° C.

BARBERA D'ALBA DOC RUBÌA

VITIGNO: Barbera.
PROVENIENZA: comune di Trezzo Tinella
ALTITUDINE: 430 m.
ESPOSIZIONE: sud-est.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.
TERRENO: marnoso, argilloso e bianco tufaceo.
VINIFICAZIONE: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d 'acciaio con controllo della temperatura a 25°. Segue fermentazione malolattica in legno.
INVECCHIAMENTO: 15 mesi in barrique di rovere francese sulle fecce della fermentazione. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso porpora intenso.
AROMA: intenso con note che vanno dal mirtillo al lampone alle ciliegie.
SAPORE: armonioso e complesso, rotondo ed elegante.
ABBINAMENTO: antipasti caldi, primi importanti, carni bianche e rosse elaborate.
TEMPERATURA DI SEVIZIO: 18°C.

VINE VARIETY: Barbera.
PROVENANCE: Trezzo Tinella
ALTITUDE: 430 m.
EXPOSURE: South-East.
TRAINING SYSTEM: Guyot.
SOIL: marl, clay and white tuff.
WINE-MAKING PROCESS: Destemming and grapes pressing, fermentation and maceration on skins in stainless steel tanks with temperature control at 25 °C. the wine is then aged in wood, where the malolactic fermentation takes place.
AGEING: 15 months in French oak barrels on lees. The wine is then aged in bottle for few months before being released.

TASTING

COLOUR: deep and intense purple.
AROMA: intense with notes ranging from cranberry to raspberry and cherry.
TASTE: harmonious, complex, round and elegant.
PAIRING: hot appetizers, first courses, white and red meats.
SERVING TEMPERATURE: 18 ° C.

LANGHE DOC ROSSO MIRUS

VITIGNO: Barbera, Pinot Nero, Nebbiolo.
PROVENIENZA: comune di Treiso
ALTITUDINE: 420 m.
ESPOSIZIONE: mista.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.
TERRENO: marnoso, argilloso e tufaceo.
VINIFICAZIONE: Diraspatura e pigiatura delle uve insieme, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche in acciaio con controllo della temperatura a .25°C / 28°C °. Segue fermentazione malolattica in vasche d'acciaio.
INVECCHIAMENTO: 18 mesi 50% in barrique 50% Botticelle, sulle fecce fini della fermentazione. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso.
AROMA: vinoso, fruttato e particolarmente elegante con note finali speziate.
SAPORE: fragrante e piacevole, persistente.
ABBINAMENTO: secondi piatti di carne o formaggi mediamente stagionati.
TEMPERATURA DI SEVIZIO: 18°C.

VINE VARIETY: Barbera, Pinot Noir, Nebbiolo.
PROVENANCE: Treiso
ALTITUDE: 420 m.
EXPOSURE: mixed
TRAINING SYSTEM: Guyot.
SOIL: marl, clay and tuff.
WINE-MAKING PROCESS: Destemming and Grapes pressing, maceration and fermentation on skins in stainless steel tanks with temperature control at 25 ° C / 28 ° C . Malolactic fermentation in stainless steel tanks follows.
AGEING: 18 months, 50% in barriques, 50% in small barrels, on fermentation lees. The wine is then aged in bottle for few months before being released.

TASTING

COLOUR: intense ruby red.
AROMA: winey, fruity and very elegant with final spicy notes.
TASTE: fragrant and pleasant, persistent.
PAIRING: with meat dishes or with medium-aged cheeses.
Serving temperature: 18 ° C.

LANGHE DOC NEBBIOLO MAGISTRI

VITIGNO: Nebbiolo.
PROVENIENZA: comune di Trezzo Tinella e Treiso
ALTITUDINE: 380 m.
ESPOSIZIONE: sud-est.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.
TERRENO: marnoso, argilloso e tufaceo.
VINIFICAZIONE: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 25°C / 28°C °. Segue fermentazione malolattica in legno.
INVECCHIAMENTO: 24 mesi in barrique. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino con riflessi granati.
AROMA: elegante, fruttato, con note di rosa canina.
SAPORE: armonico, con un retrogusto molto piacevole speziato ed elegante.
ABBINAMENTO: ottimo con secondi piatti di carne o con formaggi mediamente stagionati.
TEMPERATURA DI SEVIZIO: 18°C.

VINE VARIETY: Nebbiolo.
PROVENANCE: Trezzo Tinella and Treiso
ALTITUDE: 380 m.
EXPOSURE: South-East.
TRAINING SYSTEM: Guyot.
SOIL: marl, clay and tuff.
WINE-MAKING PROCESS: Destemming and grapes pressing, then fermentation and maceration on skins in stainless steel tanks with temperature control at 25 ° C / 28 ° C. The wine is then moved to oak barrel where malolactic fermentation takes place.
AGEING: 24 months in barriques.
The wine is then aged in bottle for few months before being released.

TASTING

COLOR: ruby red with garnet reflections.
AROMA: elegant, fruity, with notes of rosehip.
TASTE: harmonious, with a pleasant spicy and elegant aftertaste.
PAIRING: excellent with meat dishes or with medium-aged cheeses.
SERVING TEMPERATURE: 18 ° C.

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

VITIGNO: Moscato.
PROVENIENZA: comune di Trezzo Tinella e Treiso
ALTITUDINE: 480 m.
ESPOSIZIONE: Mista
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.
TERRENO: marnoso, argilloso e tufaceo.
VINIFICAZIONE: Diraspatura e breve macerazione con le bucce segue pressatura soffice e fermentazione in Autoclave d'acciaio con controllo della temperatura a 12° C / 15°C con presa di spuma naturale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati.
AROMA: intenso, aromatico, con note di pesca e licis
SAPORE: dolce non stucchevole grazie al contenuto acido spiccato.
ABBINAMENTO: Aperitivi, formaggi feschi, dolci e frutta.
TEMPERATURA DI SEVIZIO: 8°C.

VINE VARIETY: Moscato.
PROVENANCE: Trezzo Tinella and Treiso
ALTITUDE: 480 m.
EXPOSURE: Mixed
TRAINING SYSTEM: Guyot.
SOIL: marl, clay and tuff.
WINE-MAKING PROCESS: Destemming and short maceration on the skins; then soft pressing and fermentation in steel "autoclave" with temperature control at 12 ° C / 15 ° C until approx 5% abv is developed.

TASTING

COLOUR: straw yellow with golden reflections.
AROMA: intense, aromatic, with hints of peach and lychees
TASTE: sweet but not cloying, thanks to a high refreshing acidity.
PAIRING: Aperitif, fresh cheeses, pastries and fruit.
SERVING TEMPERATURE: 8 ° C.

Azienda Agricola Mustela

loc. Cappelletto, 56
12050 Trezzo Tinella (CN)
PIEMONTE - ITALY
Mob. +39 339 8120446
vinimustela@libero.it
www.vinimustela.com

partner of

langa style