



ACQUISTATO IL .....

Bianco Costa d'Amalfi DOC 2024

2024

## Bianco del territorio



Prendi un grande vitigno del territorio, uno dei più amati per la sua capacità di produrre bianchi freschi e minerali. Aggiungici una generosa parte di un altro vitigno del territorio, questa volta più legato a una produzione locale. Aggiungici poi un territorio meraviglioso, anche sotto un aspetto ambientale/naturalistico. In ultimo prendi una cantina apprezzata in tutto il mondo per la sua capacità di valorizzare il suo territorio. Il risultato? Questo incredibile Costa d'Amalfi Bianco, Falanghina per il 60% e Biancolella per la parte restante. Uve del territorio provenienti dalla zona di Cetara e Raito, una frazione di Vietri sul Mare. Lo propone Marisa Cuomo, un'azienda che certamente non ha bisogno di presentazioni. Questo Costa d'Amalfi Bianco è caratterizzato da un colore giallo paglierino, con un profumo elegante che richiama l'acacia, l'erba cedrina e le erbe aromatiche. Sul finale, poi, una interessante nota di mandorla tostata. In bocca si fa apprezzare per l'equilibrio e la vivace freschezza. Un vino estremamente versatile e adatto a più di un abbinamento. Lo si apprezza fin dal momento dell'aperitivo, ovviamente, anche se è sulla tavola che dà il meglio di sé. Ottimo con primi e secondi a base di pesce, è un bianco che, volendo, può anche essere servito con carni bianche. Perfetto, per esempio, con il classico pollo alla diavola, cotto lentamente sulla brace. Vien già l'acquolina in bocca.

"Tra viti e rocce a strapiombo sul mare di Furore, Cantine Marisa Cuomo". Si viene accolti con questa frase quando si visita il sito della più famosa aziende vinicola della costiera amalfitana. Qui l'uva cresce aggrappata alla roccia di Furore ed è esposta alla magica azione del sole e del mare. La cantina, invece, è scavata nella roccia e rappresenta una tappa fondamentale per chi vuole conoscere la storia e la tradizione vinicola di questo incantato angolo di Campania. Fondata nel 1980, l'azienda è gestita da Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo. 10 ettari di territorio sottratti con coraggio alla roccia e lavorati faticosamente. Qui vengono coltivati vitigni nobili che a loro volta danno vita a vini di elevatissima qualità, stimati in tutto il mondo. Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo, con l'enologo Luigi Moio ed i viticoltori dell'azienda, scelgono di puntare sulla qualità per distinguersi nel panorama dell'enologia italiana con vini dal sapore unico e straordinario. Come straordinario è il territorio della costa di Furore.

### La Vigna

**Terreno** terreni sabbiosi e calcarei

**Esposizione** Sud Ovest

**Allevamento** pergola e spalliera

### Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Campania

**Uve** Falanghina 60%, Biancolella 40%

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 2 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo la diraspatura e la pigiatura vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fiore, previo illimpidimento statico a freddo e inoculo di lieviti selezionati, fermenta a temperatura controllata di 18° C. per circa 20/30 giorni.

**Sensazioni** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e caratteristico profumo fruttato misto a note floreali. Sapore equilibrato sostenuto da una lieve nota acidula che ne accresce freschezza aromatica.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821