



ACQUISTATO IL

"Fiorduva" Furore Bianco Costa d'Amalfi DOC 2024

2024



Svinando

Tre piccole chicche enologiche

Furore Bianco Fiorduva nasce da un assemblaggio di tre diversi vitigni tipici della regione. In parti quasi uguali, nel taglio entrano infatti uve di Fenile, di Ginestra e di Ripoli. Se non le avete mai sentite nominare, non preoccupatevi. Si tratta di piccole chicche enologiche, fortemente territoriali. Siamo nel comune di Furore, dove Marisa Cuomo conduce con passione (e un po' di coraggio) i suoi storici vigneti a picco sul mare. Un piccolo angolo di Paradiso che merita una visita alla prima occasione. Siamo nel cuore della Costiera Amalfitana, dove i terreni sono di antiche origini dolomitiche-calcaree e dove il sole splende per diversi giorni all'anno. Le tre varietà vengono raccolte piuttosto tardi, circa nella terza decade di ottobre. Ovviamente la vendemmia si svolge manualmente, dovendo selezionare con cura solo i grappoli migliori. A quel punto, infatti, le uve sono lievemente surmature e devono giungere in cantina perfettamente integre. Qui, dopo la pressatura soffice, il mosto fiore viene inoculato con lieviti selezionati per dare inizio alla fermentazione. Segue una fase di maturazione della durata di circa tre mesi in barrique di rovere. Di colore giallo carico con riflessi oro, al naso ricorda l'albicocca e i fiori di ginestra, con richiami di frutta esotica. In bocca è morbido, denso e caratterizzato da una importante persistenza aromatica di albicocca secca, uva passa e canditi.

"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 Esposizione Sud Ovest

Allevamento pergola e spalliera

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Campania

Uve Ripoli 40%, Fenile 30%, Ginestra 30%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 4 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Le uve surmature, vengono raccolte manualmente e giungono in cantina integre. Dopo pressatura soffice il mosto fiore, previo illimpidamento statico a freddo e inoculo di lieviti selezionati, fermenta alla temperatura di 12°C per circa tre mesi in barriques di rovere.

Sensazioni Colore giallo carico con riflessi oro. L'odore ricorda l'albicocca ed i fiori di ginestra, con richiami di frutta esotica. Al gusto è morbido, denso e caratterizzato da una importante persistenza aromatica di albicocca secca, uva passa e canditi.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821