



ACQUISTATO IL

Furore Bianco Costa d'Amalfi DOC 2024

2024



Svinando

Ampio ed equilibrato

Difficile immaginare un taglio più campano di questo. Falanghina per il 60% e Biancolella per la parte restante. Se la Falanghina non ha certo bisogno di presentazioni, la Biancolella è un vitigno molto particolare che si trova solo in Campania, sia sulla terra ferma che nelle isole. Dotata di buona freschezza, è un vitigno che si presta bene a più di una lavorazione. In questo caso Marisa Cuomo la coltiva nei suoi bei vigneti a picco sul mare, a Furore, appunto, e nei comuni limitrofi. Allevate in parte con il classico sistema a Pergola e a raggiera atipica, le uve vengono vendemmiate (ovviamente a mano) nella prima decade di ottobre. Giunte in cantina integre, dopo la diraspatura e la pigiatura, le uve vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fiore, illimpidito, viene inoculato con lieviti selezionati per dare inizio alla fermentazione. Prima dell'imbottigliamento, il vino riposa solo in serbatoi di acciaio inox. Colore giallo paglierino scarico, al naso rivela un delicato profumo di frutta che riporta agli inconfondibili odori mediterranei della zona di origine. In bocca è ampio ed equilibrato, con una lieve dominanza della nota acidula a dar man forte alla freschezza degli aromi.

"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/o raggiera atipica, spalliera

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Campania

Uve Falanghina 60%, Biancolella 40%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione le uve raccolte manualmente giungono in cantina integre, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fiore, previo illimpidimento statico a freddo e inoculo di lieviti selezionati, fermenta alla temperatura di circa 15° per circa 20/30 giorni.

Sensazioni colore giallo paglierino scarico e delicato profumo di frutta che riporta agli inconfondibili odori mediterranei della zona di origine. Il sapore è ampio ed equilibrato con una lieve dominanza della nota acidula a sostegno della freschezza degli aromi

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