



ACQUISTATO IL

Ravello Bianco Costa d'Amalfi DOC 2024

2024

Fruttato e floreale



Svinando®

In questo caso i vigneti si trovano a Ravello ma lo scenario non cambia. Si tratta, anche in questo caso, di vigneti "rubati" alla roccia a strapiombo sul mare della Costiera amalfitana. Li gestisce Marisa Cuomo, con cura e passione costanti e instancabili. Ravello Bianco nasce da un taglio di Falanghina, per il 60% e Biancolella per la parte restante. La Biancolella, è bene ricordarlo, è un'uva tipica della regione Campania, presente sia sulla terra ferma che sulle isole. Vitigno versatile e generoso, come la Falanghina ha una maturazione tardiva. La vendemmia, infatti, in questo caso inizia nella prima decade di ottobre. Raccolta a mano, del resto sarebbe del tutto impossibile ipotizzare l'impiego di macchine, l'uva viene condotta in cantina ancora integra. Qui, dopo diraspatura e pigiatura, viene sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fiore viene fatto fermentare con lieviti selezionati, per circa 20/30 giorni. Dopo la trasformazione, il vino affina per circa 4 mesi in serbatoi di acciaio inox. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e un caratteristico profumo fruttato e floreale. In bocca è ben equilibrato, sostenuto da una lieve nota acidula che ne accresce freschezza aromatica. Ottimo già al momento dell'aperitivo, questo bianco campano è il compagno ideale di pranzi e cene tutte a base di pesce. Un grande vino, per una serata semplicemente indimenticabile.

"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 calcareo

Esposizione Sud Ovest

Allevamento pergola e spalliera

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Campania

Uve Falanghina 60%, Biancolella 40%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu 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