



ACQUISTATO IL .....

Rosato Costa d'Amalfi DOC 2024

2024

## Il buon rosato da vitigni autoctoni



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** calcareo

**Esposizione** Sud Ovest

**Allevamento** pergola e spalliera

### Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosato fermo

**Provenienza** Campania

**Uve** Piedirosso 50%, Aglianico 50%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 3 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 fermentazione con macerazione della durata di 10-12 ore con successiva svinatura e fermentazione in serbatoi inox

**Sensazioni** Colore: Rosa cerasuolo brillante. Profumo: Intreccio di rose rosse e violetta fresca su uno sfondo minerale, note di lampone e spezie delicate che richiamano il timo. Gusto: Fresco, diretto e con una bel finale sapido

La tradizione è quella dei buoni rosati da vitigni autoctoni. Vini piacevoli e rari che spesso vengono proposti fin dall'aperitivo quando d'estate si ha la fortuna di viaggiare senza meta tra una spiaggia e l'altra. In attesa di togliere la cravatta e di indossare un comodo paio di pantaloncini da spiaggia, possiamo lasciarci trasportare dalla fantasia in costiera amalfitana, dove Marisa Cuomo propone questo Costa d'Amalfi Rosato. Figlio di una lavorazione accorta di uve Piedirosso e Aglianico in parti uguali, provenienti da Cetara e Raito, una frazione di Vietri sul Mare. Vendemmia manuale a partire dalla terza decade di ottobre. Questo rosato colpisce fin dal primo sguardo. Nel bicchiere, infatti, si presenta di un bel colore rosa vivace, con profumi intensi che richiamano la ciliegia, il ribes rosso e il melograno. Poi erbe officinali e essenze della macchia mediterranea. In bocca è decisamente coerente con quanto percepito in precedenza, con una bella struttura di base e una lunga e piacevole persistenza.

"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 azienda 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 vinicoltori 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.

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 N. Iscrizione Registro Imprese