



ACQUISTATO IL

Rosso Costa d'Amalfi DOC 2023

2023

Taglio mediterraneo



Costa d'Amalfi Rosso di Marisa Cuomo è un taglio tutto mediterraneo di uve Piediroso, localmente detto Per e Palummo e Aglianico in parti uguali. Le uve in questo caso provengono da Cetara e Raito, una frazione di Vietri sul Mare. Ci troviamo ovviamente in provincia di Salerno, nei pressi della famosa Costiera amalfitana, meta di pellegrinaggio di migliaia di turisti ogni anno. Ma soprattutto luogo magico dove Marisa Cuomo propone i suoi vini del territorio. Colore rosso rubino molto luminoso. Al naso questo blend campano è caratterizzato da note di marasca e leggeri sentori di pepe nero. In bocca, invece, si scopre un vino piacevolmente equilibrato e persistente con tannini ben presenti ma di bella eleganza. Un rosso perfetto per accompagnare piatti saporiti a base di carne. Buono con la classica grigliata, si abbina bene anche a salumi e formaggi di media stagionatura.

"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 rosso fermo

Provenienza Campania

Uve Piediroso 50%, Aglianico 50%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni Il Costa d'Amalfi Rosso ha un colore rosso rubino molto luminoso. Al naso è caratterizzato da note di marasca e leggeri sentori di pepe nero. Al gusto è equilibrato e persistente con tannini di bella eleganza.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821