



ACQUISTATO IL

Furore Rosso Costa d'Amalfi DOC Riserva 2021

2021



Svinando

Da viticoltura eroica

Un vigneto che sfida la gravità, sospeso tra l'azzurro del cielo e il blu cobalto del Tirreno. Benvenuti nel piccolo borgo di Furore, dove la viticoltura non è un semplice lavoro agricolo, ma un atto "eroico". Furore è conosciuto come "il paese che non c'è" perché le sue case spuntano isolate tra i costoni rocciosi, rendendo il panorama unico al mondo. La cantina di Marisa Cuomo è letteralmente scavata nella roccia e custodisce i segreti di un territorio dove il clima è mitigato costantemente dalle brezze marine. Le vigne crescono su terrazzamenti ripidissimi, baciati dal sole e protetti dai monti Lattari, creando un microclima perfetto per far maturare le uve lentamente e con una concentrazione aromatica fuori dal comune. Questo blend è l'unione paritaria tra due giganti del Sud: l'Aglianico e il Piediroso, quest'ultimo chiamato affettuosamente "Per 'e Palummo" per la forma del raspo che ricorda il piede di un colombo. L'Aglianico apporta la struttura, il corpo e quella trama tannica che permette al vino di sfidare il tempo con eleganza. Il Piediroso, invece, aggiunge quella nota di freschezza, agilità e profumi di frutti rossi che rendono il sorso scorrevole e mai stancante. Marisa Cuomo sceglie solo i grappoli migliori, raccolti verso fine ottobre. Dopo una macerazione intensa di trenta giorni, il vino matura per dodici mesi in barrique nuove di rovere francese, dove si ammorbidisce e acquista complessità. Alla vista colpisce per il suo rosso rubino profondo e luminoso, quasi impenetrabile. Al naso, un bouquet complesso dove la mora e il mirtillo si intrecciano a note di liquirizia, cacao e un tocco di pepe nero. In bocca è caldo, morbido e avvolgente, con tannini setosi che lasciano spazio a un finale incredibilmente persistente. Un vino che non ha paura di invecchiare, certi che la sua naturale freschezza lo manterrà vibrante ed equilibrato nel tempo. Sulla tavola va provato con una guancia di manzo brasata o con selvaggina da piuma e formaggi stagionati.

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	Rocce dolomitiche e calcaree
Esposizione	Sud
Allevamento	Pergola e/o raggiera atipica, spalliera
Densità imp.	5000-7000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	Piediroso 50%, Aglianico 50%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10-15 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La vendemmia viene effettuata la terza decade di ottobre con conduzione del raccolto manuale. Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione intensa della durata di 30 giorni con successiva fermentazione malolattica ed elaborazione in barriques nuove di rovere francese. Affinamento: preimbottigliamento 12 mesi di barriques nuove di rovere francese.

Sensazioni Colore rosso con riflessi rubino scuro, odore intenso di frutti di bosco a bacca nera, more, ribes, mirtillo. Gusto morbido, ben equilibrato con un finale aromatico di sottobosco e spezie.

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