



ACQUISTATO IL .....

Ravello Rosso Costa d'Amalfi DOC Riserva 2020

2020

## Potente ma elegantissimo



*Svinando*

Ravello è conosciuta come la "città della musica". Un borgo che domina la Costiera amalfitana da una posizione privilegiata e che ha incantato artisti e nobili per secoli. 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. Siamo all'interno della Costa d'Amalfi DOC, qui la sottozona Ravello rappresenta la punta di diamante di questa realtà, capace di produrre etichette che sanno di mare, macchia mediterranea e storia antica. Piediroso, localmente detto "pere e' palummo", per il 70% e Aglianico per il 30% restante, quest'ultimo apporta la struttura, il corpo e quella trama tannica che permette al vino di sfidare il tempo con eleganza. Il Piediroso, dal canto suo, aggiunge quella nota di freschezza, agilità e profumi di frutti rossi che rendono il sorso scorrevole e mai stancante. Dopo una macerazione intensa di circa venti giorni, il vino matura per dodici mesi in barrique nuove di rovere francese, dove si ammorbidisce e acquista complessità. Le vigne si trovano ad altitudini che variano dai 100 ai 500 metri, allevate con il sistema della pergola, fondamentali per proteggere le uve dal sole troppo forte dell'estate amalfitana. Rosso rubino profondo e luminoso, con riflessi che virano al granato, al naso rivela un bouquet complesso, con mora e mirtillo che si intrecciano a note di liquirizia, cacao e un tocco di spezie dolci. In bocca è caldo, morbido e avvolgente, con tannini setosi che lasciano spazio a un finale incredibilmente persistente. È un vino che non ha paura di invecchiare. Buono già oggi, può aspettare pazientemente in cantina anche per 10 o 15 anni. La sua naturale freschezza lo manterrà vibrante ed equilibrato nel tempo.

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. Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Campania

**Uve** Piediroso 70%, Aglianico 30%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 10-15 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione intensa della durata di 20 giorni con successiva fermentazione malolattica.

**Sensazioni** Vino dal colore rosso con riflessi granata, odore intenso di confettura di frutti di bosco. Gusto morbido, ben equilibrato con un finale di liquirizia, vaniglia, 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