



ACQUISTATO IL

Furore Rosso Costa d'Amalfi DOC 2023

2023

Rosso mediterraneo



Svinando

In Campania non mancano certo i vitigni autoctoni. Tra quelli a bacca rossa, il Piediroso è uno dei più apprezzati. Localmente viene anche chiamato Per e Palummo per il particolare colore dei suoi peduncoli che a piena maturazione ricordano appunto le zampe dei piccioni. In questo caso il Piediroso è usato in egual misura con l'Aglianico, nobile vitigno che trova nelle calde regioni del nostro Meridione la sua terra di elezione. Prodotto a Furore, e nei comuni limitrofi, questo vino nasce da uve raccolte nei pittoreschi vigneti dell'azienda a picco sul mare. La vendemmia, ovviamente manuale, si svolge nella seconda decade di ottobre. Le uve, giungono in cantina integre e, dopo diraspatura e pigiatura, vengono sottoposte a fermentazione con macerazione della durata di 12 giorni. Quindi, dopo la svinatura, si svolge la malolattica e il vino viene passato in barrique di secondo passaggio di rovere francese. per la delicata fase di maturazione. Occorrono circa sei mesi perché il vino sia pronto per l'imbottigliamento e la successiva messa in commercio. Colore rosso con riflessi rubino, al naso rivela un profumo caratteristico di ciliegia matura e liquirizia. In bocca, si scopre un vino caratterizzato da un gusto morbido, con un piacevole finale che richiama le note speziate.

"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	calcarei
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	pergola e spalliera
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	Piediroso 50%, Aglianico 50%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	in acciaio, diraspatura e pigiatura, fermentazione con macerazione di 10/12gg. con malolattica svolta
Sensazioni	colore rosso con riflessi rubino, profumo caratteristico di ciliegia matura liquirizia. Sapore morbido, caratterizzato da un piacevole fondo di note speziate

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821