



# Furore Bianco Fiorduva DOC Costa D'Amalfi 2022

Cantine Marisa Cuomo

<b>Type</b>	Vin blanc
<b>Origine</b>	Italie, Campania
<b>Producteur</b>	Cantina Marisa Cuomo Campania
<b>Classification</b>	DOC Costa D`Amalfi
<b>Expansion</b>	Cuve en acier et fût en bois
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2022
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 8 ans
<b>Température de service</b>	9 -12° C
<b>Teneur en alcool</b>	14.5 %
<b>Cépages</b>	Fenile 30 %, Ginestra 30 %, Ripoli 40 %
<b>Numéro d'article</b>	28201722

## Commentaires

Les raisins sélectionnés sont égrappés après des vendanges manuelles tardives en octobre et délicatement pressés après une période de macération fraîche. La fermentation ultérieure est initiée par l'ajout de levures sélectives et achevée après trois mois en fûts de chêne neufs.

## Recommandation culinaire

Parfait avec les poissons gras (morue), les abats (tripes) et les fromages moyennement affinés.

## Notes de dégustation

Jaune paille clair aux reflets dorés, arômes intenses de fruits jaunes, pêche, poire et une pointe d'agrumes au nez. Bouche douce, fraîche, équilibrée, arômes de fruits mûrs avec une belle minéralité. Finale longue et complexe.