



Furore Rosso DOC Costa D'Amalfi 2022

Cantine Marisa Cuomo

| | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| Type | Vin rouge |
| Origine | Italie, Campania |
| Producteur | Cantina Marisa Cuomo Campania |
| Classification | DOC Costa D`Amalfi |
| Expansion | 6 mois en barrique |
| Contenu | 75 cl |
| Millésime | 2022 |
| Phase de dégustation | jusqu'à 7 ans |
| Température de service | 18 -20° C |
| Teneur en alcool | 13.5 % |
| Cépages | Aglianico 50 %, Piediroso 50 % |
| Numéro d'article | 28202822 |

Commentaires

Les raisins à pleine maturité sont entièrement égrappés puis soumis à une longue macération avant le début de la fermentation de douze jours. Le vin est stocké dans des barriques françaises de deuxième remplissage pendant six mois avant d'être mis en bouteille.

Notes de dégustation

Couleur rouge rubis. Ce vin rouge séduit par ses arômes de cerises rouges mûres, de myrtilles et de cassis ainsi que par un peu de réglisse et d'herbes méditerranéennes. Sec en bouche avec des tanins souples et une acidité équilibrée. Un merveilleux débit de boisson et une finale persistante complètent l'expérience de plaisir.