



# Furore Bianco DOC Costa D'Amalfi 2024

Cantine Marisa Cuomo

<b>Tipo</b>	Vino bianco
<b>Origine</b>	Italia, Campania
<b>Produttore</b>	Cantina Marisa Cuomo Campania
<b>Classificazione</b>	DOC Costa D`Amalfi
<b>Maturazione</b>	Serbatoio in acciaio
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2024
<b>Conservazione</b>	fino a 7 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	9 -12° C
<b>Contenuto alcolico</b>	13.5 %
<b>Articolo n.</b>	28201724

## Annotazioni

Le uve selezionate vengono diraspate dopo la raccolta manuale tardiva e pigiate sofficientemente dopo un periodo di macerazione fresca. Successivamente viene avviata la fermentazione con l'ausilio di lieviti selezionati e fatta fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata per 20-30 giorni. Il vino riposa in vasche d'acciaio per quattro mesi prima di essere imbottigliato.

## Abbinamenti

Perfetto con pesci grassi (merluzzo), frattaglie (trippa) e formaggi di media stagionatura.