



Furore Bianco Fiorduva DOC Costa D'Amalfi 2022

Cantine Marisa Cuomo

Tipo	Vino bianco
Origine	Italia, Campania
Produttore	Cantina Marisa Cuomo Campania
Classificazione	DOC Costa D`Amalfi
Maturazione	Serbatoio in acciaio e botte in legno
Contenuto	75 cl
Annata	2022
Conservazione	fino a 8 anni
Temperatura di servizio	9 -12° C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Fenile 30 %, Ginestra 30 %, Ripoli 40 %
Articolo n.	28201722

Annotazioni

Le uve selezionate vengono diraspate dopo la vendemmia tardiva a mano nel mese di ottobre e pigiate sofficemente dopo un periodo di macerazione fresca. Con l'aggiunta di lieviti selettivi viene avviata la successiva fermentazione che si completa dopo tre mesi in botti di rovere nuove.

Abbinamenti

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

Note di degustazione

Giallo paglierino chiaro con riflessi dorati, al naso intensi profumi di frutta gialla, pesca, pera e un pizzico di agrumi. Morbido, fresco, equilibrato al palato, aromi di frutta matura con bella mineralità. Finale lungo e complesso.