



Furore Rosso DOC Costa D'Amalfi 2022

Cantine Marisa Cuomo

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Campania
Produttore	Cantina Marisa Cuomo Campania
Classificazione	DOC Costa D`Amalfi
Maturazione	6 mesi in barrique
Contenuto	75 cl
Annata	2022
Conservazione	fino a 7 anni
Temperatura di servizio	18 -20° C
Contenuto alcolico	13.5 %
Vitigni	Aglianico 50 %, Piediroso 50 %
Articolo n.	28202822

Annotazioni

Le uve completamente mature vengono completamente diraspate e poi sottoposte ad un lungo periodo di macerazione prima dell'inizio della fermentazione di dodici giorni. Il vino viene conservato in barrique francesi di secondo riempimento per sei mesi prima di essere imbottigliato.

Note di degustazione

Colore rosso rubino. Questo vino rosso affascina con aromi di ciliegie rosse mature, mirtilli e cassis, oltre ad un po' di liquirizia ed erbe mediterranee. Al palato è asciutto con tannini morbidi e acidità equilibrata. Un meraviglioso flusso di bevuta e il finale persistente completano l'esperienza di godimento.