



Furore Bianco Fiorduva

Costa d'Amalfi DOC 2014

Marisa Cuomo

Il Furore Bianco Fiorduva prodotto dalla cantina Marisa Cuomo, appartiene alla denominazione Costa d'Amalfi Doc e il nome lo prende dal luogo in cui vinifica: Furore, con il suo caratteristico fiordo roccioso dove le viti sono coltivate a strapiombo sul mare. Estremo per il luogo ed estremo per il risultato, questo vino è frutto di una coltivazione veramente naturale: niente diserbanti o fitofarmaci, nessuna concimazione tranne un sovescio di favino, effettuato solamente ogni 4 o 5 anni. Una produzione difficile da identificare come biologica, ma che lo è di fatto.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Costa d'Amalfi
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Campania
Localizzazione	Furore e Comuni limitrofi
Vitigno	Fenile 30% ;Ginestra 30% ;Ripoli 40%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo carico con riflessi oro
Gusto	Al gusto è morbido, denso e caratterizzato da una importante persistenza aromatica di albicocca secca, uva passa e canditi.
Profumo	Ricorda l'albicocca e i fiori di ginestra con richiami di frutta esotica
Abbinamenti	Antipasti di pesce, antipasti di crostacei, primi con pesce, primi con crostacei, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei
Temperatura di servizio	10-12

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Altitudine	200 - 500 m.s.l. m
Tipologia terreno	Rocce dolomitiche calcaree
Allevamento	Pergola e/o raggiera atipica - spalliera
Densità impianto	5.000 - 7.000 viti per ettaro
Resa per ettaro	Circa 60 quintali
Epoca vendemmia	Terza decade di ottobre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Dopo la pressatura soffice il mosto fiore, previo illimpidamento statico a freddo e inoculo di lieviti selezionati fermenta a 12°C per circa tre mesi in barriques di rovere