

# 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