

MARISA CUOMO



FURORE - ITALIA

FIORDUVA 2016

Costa d'Amalfi Furore bianco

*Da una Viticoltura eroica
e vigne storiche nasce
un vino Unico-ESTREMO*

VITIGNI

Fenile, Ginestra, Ripolo.

ANNATA

2016

DENOMINAZIONE

DOC Costa d'Amalfi
sottozona Furore

COMUNE DI PRODUZIONE

Furore (Salerno)

NATURA DEL TERRENO

Suoli Dolomitici calcarei con
apporti vulcanici
ultimo sbruffo del Vesuvio nel 1944
(150-650 mt slm)

VIGNETO

Coltivato con concimazione
organica e difesa fitosanitaria
integrata certificata SQNPI. Diserbo
a mano ed a più riprese senza l'uso
di pesticidi

ETÀ MEDIA VITI

Ceppi prefilloxera coltivati per un terzo
nelle macerine a secco verticali con
almeno 60 anni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergolato tipico dei terrazzamenti
della Costa d'Amalfi. 2.000 viti/ha

PRODUZIONE

hl/ha 60

VENDEMMIA

Selettiva manuale in viticoltura non
specializzata.
Inizi Settembre-Inizi Novembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con
illimpidimento statico a freddo del
mosto. Fermentazione in acciaio
a temp. Controllata. Parte del
mosto completa la ferm. acolica
in barriques di rovere nuove con
permanenza sui lieviti per un
periodo variabile di 3/8 mesi nella
splendida bottaia scavata in roccia
dolomitica-calcarea

BOTTIGLIE PRODOTTE

19.364

GRADAZIONE ALCOLICA

14.19

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

15-20 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12/14°C

Il connubio dei tre vitigni, che maturano in epoche vendemmiali differenti, coltivati su un territorio molto acclivo con pendenze che superano sempre il 50%, conferiscono al prodotto finale un equilibrio degustativo ideale che esalta i tratti di un areale unico.

Il Fiorduva è stato oggetto di attenzioni particolari da parte di chef, giornalisti e personaggi che hanno formulato abbinamenti intriganti.

Naturalmente è un bianco particolare, unico, che ai soliti piatti di mare della scogliera amalfitana, si accosta anche ad alcuni formaggi leggermente stagionati. Vedi il Provolone del Monaco, formaggio tipico.



***Un vino appassionato
che sa di roccia
e di mare***

Luigi Veronelli