



**La Cantina Marisa Cuomo si trova nell'incantevole costa amalfitana ed ha avuto il merito di rendere celebre, anche a livello vinicolo, questo territorio essendo fra l'altro un prezioso esempio di viticoltura eroica.**

**La cantina gestisce circa 20 ettari di vigneti terrazzati riservati ad antichi vitigni autoctoni quasi dimenticati, quali Ripoli, Fenile e Ginestra ma anche Aglianico, Piediroso, Falanghina e Biancolella. Le viti sono allevate prevalentemente a pergola su pareti rocciose quasi verticali, ad altitudini che sfiorano i 550 metri sul livello del mare e sono costantemente esposte al sole e alle brezze salmastre.**

**Una menzione merita poi la suggestiva cantina scavata nella roccia dolomitica-calcareo, all'interno della quale sono custodite le vasche e le preziose botti in un ambiente a temperatura e umidità ottimali e costanti tutto l'anno.**

## **Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2022** (disponibilità limitata)



**Vino simbolo della cantina, è uno dei più grandi vini bianchi del Sud Italia, capace di condensare tutte le potenzialità vitivinicole del territorio da cui nasce. Si presenta con un colore giallo carico con riflessi oro, al naso ricorda l'albicocca ed i fiori di ginestra, con richiami di frutta esotica mentre al palato è morbido e caratterizzato da una importante persistenza aromatica di albicocca secca, uva passa e canditi. Ottime le potenzialità d'invecchiamento.**

**Vitigni: 30% Fenile, 30% Ginestra, 40% Ripoli**

**Vinificazione: fermentazione spontanea in barriques di rovere francese per circa tre mesi**

**Affinamento: 6 mesi in barriques di rovere francese**

<b>Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2022</b>	<b>69,00 €</b>	<b>Prezzo promo</b>	<b>59,00 €</b>	<b>15%</b>
<b>Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2021</b>	<b>76,00 €</b>	<b>Prezzo promo</b>	<b>65,00 €</b>	<b>-15%</b>
<b>Mini verticale Fiorduva annate 2020+2021+2022</b>	<b>224,00 €</b>	<b>Prezzo promo</b>	<b>179,00 €</b>	<b>-20%</b>

## Box “I vini bianchi e il rosato”

**Costa d’Amalfi Ravello Bianco 2023**

**Costa d’Amalfi Furore Bianco 2023**

**Costa d’Amalfi Rosato 2023**



Il Ravello Bianco di Marisa Cuomo è ottenuto da uve Falanghina per il 60 % e Biancolella per il 40% da viti che sorgono su terrazzamenti costieri a 400 metri di altitudine su terreni composti da rocce dolomitiche e calcaree. Fermentazione e affinamento in acciaio. Si presenta con un colore giallo paglierino scarico, al naso si trovano profumi floreali e fruttati con note di pesca, giglio e agrumi mentre al palato è fresco e sapido con note di erbe aromatiche.



Anche il Furore Bianco di Marisa Cuomo è ottenuto da uve Falanghina per il 60 % e Biancolella per il 40% da viti di 80 anni che sorgono su terrazzamenti costieri a 500 metri di altitudine su terreni composti da rocce dolomitiche e calcaree. Dopo una lunga macerazione l’affinamento avviene in acciaio. Si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso si trovano profumi di erbe marine, biancospino, mandorle e nocciola mentre al palato è fresco, ampio e dal grande equilibrio.



Il Costa d’Amalfi Rosato di Marisa Cuomo nasce da un assemblaggio in parti uguali dei due grandi vitigni a bacca rossa della regione: l’Aglianico e il Piediroso. Le vigne sono coltivate su ripidi terrazzamenti sostenuti da muretti a secco ad un’altitudine di 200 metri su suoli pietrosi ricchi di rocce calcaree. Fermentazione e affinamento in acciaio. Si presenta con un vivace colore rosa, al naso si trovano profumi di ciliegia, ribes rosso, e melograno insieme ad essenze della macchia mediterranea. Al palato è fresco ed armonico con un finale sapido e persistente.

Box “I vini bianchi e il rosato” (3 bottiglie)

85,00 €

Prezzo promo

73,00 €

-15%

## Box “Bianco, rosso e rosato”

**Costa d’Amalfi Furore Bianco 2023**

**Costa d’Amalfi Rosato 2023**

**Costa d’Amalfi Furore Rosso Riserva 2019**



Anche il Furore Bianco di Marisa Cuomo è ottenuto da uve Falanghina per il 60 % e Biancolella per il 40% da viti di 80 anni che sorgono su terrazzamenti costieri a 500 metri di altitudine su terreni composti da rocce dolomitiche e calcaree. Dopo una lunga macerazione l’affinamento avviene in acciaio. Si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso si trovano profumi di erbe marine, biancospino, mandorle e nocciola mentre al palato è fresco, ampio e dal grande equilibrio.



Il Costa d’Amalfi Rosato di Marisa Cuomo nasce da un assemblaggio in parti uguali dei due grandi vitigni a bacca rossa della regione: l’Aglianico e il Piediroso. Le vigne sono coltivate su ripidi terrazzamenti sostenuti da muretti a secco ad un’altitudine di 200 metri su suoli pietrosi ricchi di rocce calcaree. Fermentazione e affinamento in acciaio. Si presenta con un vivace colore rosa, al naso si trovano profumi di ciliegia, ribes rosso, e melograno insieme ad essenze della macchia mediterranea. Al palato è fresco ed armonico con un finale sapido e persistente.



Anche il Furore Rosso Riserva è ottenuto da un assemblaggio in parti uguali di Aglianico e Piediroso; le viti crescono con il sistema della pergola e della raggiera, all’interno di vigneti terrazzati, situati a un’altezza di 250 metri e affondano le radici in un sottosuolo di derivazione dolomitica e calcarea. Gli acini selezionati macerano per 30 giorni e l’affinamento di 12 mesi avviene in barriques nuove di rovere francese. Si presenta con un colore rosso rubino, al naso si trovano profumi di prugna e visciola, mirtillo e more, con sfumature di rosmarino mentre al palato è morbido e ben equilibrato con un finale aromatico di sottobosco e spezie e dalla grande persistenza.

Box “Bianco, Rosso e Rosato” (3 bottiglie)

98,00 €

Prezzo promo

83,00 €

-15%