

# Marisa Cuomo

## Fiorduva 2018

- Fenile 30%. Presente sólo en Furore, debe su nombre a su color dorado.
- Ginestra 30%. Se encuentra en toda la costa de Amalfi.
- Ripoli 40%. Variedad poco fértil, pero caracterizada por sus elegantes aromas, que sólo se encuentra en Furore.



*Es un vino de color amarillo intenso con reflejos dorados. El aroma recuerda al albaricoque y a las flores de retama, con notas de frutas exóticas. El sabor es suave, denso y se caracteriza por una importante persistencia aromática de albaricokes secos, pasas y fruta confitada.*

Terrazas costeras entre 200 y 550 metros de altitud expuestas al sur en el entorno de Furore. En sus suelos predominan las rocas calcáreas y los sistemas de formación utilizados son la pérgola tradicional y la espaldera. Las uvas sobremaduradas se recogen a mano y llegan intactas a la bodega. Tras un prensado suave, el mosto flor fermenta a una temperatura de 12°C durante unos tres meses en barricas de roble.



## Vértigo

La viticultura heroica de Marisa Cuomo se debe a la forma de trabajar sobre esta verticalidad hostil. La orografía del lugar genera vértigo a cada paso que se da, pero ofrece vinos singulares que evocan a un entorno único.



## Variedades locales

La apuesta de Marisa Cuomo por la esencia de Furore está marcada también por sus variedades autóctonas. Fenile, Ginestra, Ripoli, Falanghina y Biancolella realzan la singularidad de este proyecto.



## Sol y mar

Los fiordos amalfitanos destacan por los reflejos de luz que reciben. Y, en ese punto, es donde el agua y el sol se encuentran, marcando una perfecta maduración de la uva junto a la salinidad que el mar otorga al carácter de sus vinos.



## Vinos Extremos

Los vinos extremos son vinos heroicos, fruto del trabajo y del sudor humano; proceden de zonas a menudo desconocidas, geográficamente impracticables, a veces imposibles, y se cultivan en minúsculos trozos de tierra arrancados a las montañas, a las rocas y al mar; viñedos que han sobrevivido a guerras, plagas y al azote de la filoxera. gracias a la tenacidad y la pasión de algunos pequeños y grandes viticultores, han sido arrebatadas al olvido y siguen siendo capaces de dar vinos extraordinarios.