

Marisa Cuomo

Costa d'Amalfi Bianco 2020

- Falanghina 60%. La variedad de uva blanca más conocida y extendida en la región de Campania.
- Biancolella 40%. Variedad de uva muy antigua, popular en las islas y en la costa de la región de Campania

Costa d'Amalfi Bianco se caracteriza por un color amarillo pajizo con un elegante bouquet de acacia, hierba de cedro y hierbas aromáticas y un final que recuerda a las almendras tostadas. El sabor es apreciado por su equilibrio y su viva frescura.

Terrazas costeras entre 300 y 400 metros de altitud expuestas al sur del entorno de Cetara y Raito. Suelos típicos de rocas dolomíticas-calcáreas con viñedo en pérgola y espaldera.



MARISA CUOMO



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.



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.



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.



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.