

# COSTA D'AMALFI DOC FURORE ROSSO 2019



Località: Furore (SA) - Campania

Telefono: 089.830348

E-mail: [info@marisacuomo.com](mailto:info@marisacuomo.com)



[www.marisacuomo.com](http://www.marisacuomo.com)



@CantineMarisaCuomo



@cantine\_marisa\_cuomo



## SPECIALE ATTESTATO REGIONALE - CAMPANIA

Denominazione: DOC

Colore: Rosso

Annata: 2019

Vitigno/i: Aglianico, Piediroso

Comune di produzione: Furore (SA)

Altimetria: 200-550mt s.l.m.

Tipologia del terreno: Roccia dolomitica calcarea

Epoca di vendemmia: fine Ottobre

Tipo di raccolta: /

Temperatura di fermentazione: /

Tipologia di contenitore: Barrique

Periodo di maturazione: 6 mesi

Affinamento: /

Gradazione alcolica: 13.50% vol.

Classification: DOC

Type of wine: Red

Vintage: 2019

Grape variety(s): Aglianico, Piediroso

Municipality of production: Furore (SA)

Altitude: 200-550mt a.s.l.

Soil: Limestone dolomite rock

Harvest period: end October

Type of collection: /

Fermentation temperature: /

Type of container: Barrique

Time of maturation: 6 months

Refining of wine: /

Alcoholic graduation: 13.50% vol.

# COSTA D'AMALFI

## DOC FURORE ROSSO RISERVA 2016



Località: Furore (SA) - Campania

Telefono: 089.830348

E-mail: [info@marisacuomo.com](mailto:info@marisacuomo.com)



[www.marisacuomo.com](http://www.marisacuomo.com)



@CantineMarisaCuomo



@cantine\_marisa\_cuomo



### SPECIALE ATTESTATO REGIONALE - CAMPANIA

Denominazione: DOC

Colore: Rosso

Annata: 2016

Vitigno/i: Aglianico, Piediroso

Comune di produzione: Furore (SA)

Altimetria: 200-550mt s.l.m.

Tipologia del terreno: Roccia dolomitica calcarea

Epoca di vendemmia: fine Ottobre

Tipo di raccolta: /

Temperatura di fermentazione: /

Tipologia di contenitore: Barrique

Periodo di maturazione: 12 mesi

Affinamento: 36 mesi

Gradazione alcolica: 14% vol.

Classification: DOC

Type of wine: Red

Vintage: 2016

Grape variety(s): Aglianico, Piediroso

Municipality of production: Furore (SA)

Altitude: 200-550mt a.s.l.

Soil: Limestone dolomite rock

Harvest period: end October

Type of collection: /

Fermentation temperature: /

Type of container: Barrique

Time of maturation: 12 months

Refining of wine: 36 months

Alcoholic graduation: 14% vol.

# “LA CASA DELL’ORCO” Greco di Tufo DOCG 2019



Località: San Michele di Pratola Serra (AV) - Campania

Telefono: 0825.967038

E-mail: [info@lacasadellorco.it](mailto:info@lacasadellorco.it)



[www.lacasadellorco.it](http://www.lacasadellorco.it)



## SPECIALE ATTESTATO REGIONALE - CAMPANIA

Denominazione: DOCG

Colore: Bianco

Annata: 2019

Vitigno/i: Greco

Comune di produzione: Tufo (AV)

Altimetria: 400mt s.l.m.

Tipologia del terreno: Medio impasto

Epoca di vendemmia: metà Ottobre

Tipo di raccolta: Manuale

Temperatura di fermentazione: 10°-12°C

Tipologia di contenitore: Acciaio

Periodo di maturazione: /

Affinamento: 3 mesi

Gradazione alcolica: 13.50% vol.

Classification: DOCG

Type of wine: White

Vintage: 2019

Grape variety(s): Greco

Municipality of production: Tufo (AV)

Altitude: 400mt a.s.l.

Soil: Medium texture

Harvest period: half October

Type of collection: Manual

Fermentation temperature: 10°-12°C

Type of container: Steel

Time of maturation: /

Refining of wine: 3 months

Alcoholic graduation: 13.50% vol.