



Shop online

CLAUDIO QUARTA
V I G N A I O L O

Amure



Annata
2023



Denominazione
Puglia IGP



Cantina
Tenute Eméra

Fiano, in epoca romana chiamato “Vitis Apiana” per la dolcezza dell’uva particolarmente gradita dalle api e Manzoni Bianco, vitigno autoctono della provincia di Treviso



ULTIMI PREMI

2024

GAMBERO ROSSO 2
BICCHIERI V.2022

2024

FIS BIBENDA 4
GRAPPOLI V.2022

2024

AIS VITAE 3 VITI
V.2022

TENUTE EMÉRA - Lizzano (TA) • PUGLIA

Alcohol 13,5%	Acid 5.6 g/L	Residual sugar 1.5 g/L

Un'antica masseria e una moderna cantina ipogea sottoposta, dall'architettura sostenibile. A pochi km, un aristocratico casino di caccia circondato dai vigneti che corrono verso la vicina costa, allevati tra i due mari, dove un tempo la terra era completamente sommersa. Suolo essenziale, composto da sabbia, argilla e limo, costituisce una buona base nutritiva e fornisce ottimo drenaggio, mentre la brezza marina rinfresca i vigneti durante la notte, dopo le afose giornate estive.

VARIETÀ

70% Fiano, 30% Incrocio Manzoni
RESA PER ETTARO: 90 q / HA
5 mesi acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

Colore giallo paglierino con delicate nuance verdoline. Al naso regala un'armonia di frutti esotici, note agrumate, fiori bianchi e macchia mediterranea. Il sorso è fresco, lungo, piacevole con una intrigante sapidità. Perfetto per aperitivi e per accompagnare antipasti e primi di pesce, paste e risotti bianchi, uova e omelette con erbe aromatiche.

