CLAUDIO QUARTA
VIGNAIOLO

Shop online

# 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 | Acid | Residual sugar |
|---|---|---|
| 13,5% | 5.6 g/L | 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.