



Shop online

CLAUDIO QUARTA
VIGNAIOLI

Anima di Primitivo



Annata
2021



Denominazione
Primitivo di
Manduria DOP



Cantina
Tenute Eméra

Capostipite della selezione «Anima» in contrapposizione ai vini omologati, «senz'anima». Raffinato bouquet di frutta rossa e nera, arricchito di spezie.



TENUTE EMÉRA - Lizzano (TA) • PUGLIA

ULTIMI PREMI

2024

FIS BIBENDA 4
GRAPPOLI

2024

2 BICCHIERI -
Gambero Rosso

2024

Premio Nazionale
"Miglior rosso qualità
prezzo" GAMBERO
ROSSO BEREbene

Alcohol 15%	Acid 5.5 g/L	Residual sugar 2 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

100% Primitivo di Manduria
RESA PER ETTARO: 80 Q / HA

NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

Colore rosso rubino intenso. Naso elegante e complesso con note che spaziano dalla prugna matura al gelso nero, dal mirtillo selvatico alla mora, al ribes nero. Confettura di frutti scuri impreziosita da leggeri accenni tostati e di spezie dolci. Sorso pieno, caldo, avvolgente, voluttuoso con un finale lungo. Ideale per primi piatti saporiti, carni rosse, formaggi

