



CLAUDIO QUARTA
VIGNAIOLO



Shop online

Appassimento



Annata
2022



Denominazione
Puglia IGP



Cantina
Tenute Eméra

Primo nel suo genere, la nuova etichetta firmata Claudio Quarta Vignaiolo regala un palato morbido e rotondo, racchiuso in un bouquet di amarene e prugne, l'esaltazione del Primitivo e nel Negroamaro dal medesimo areale, che concentrano qui tutta la loro dolcezza.



Alcohol 15%	Acid 5.6 g/L	Residual sugar 13g/L

VARIETÀ

100% Primitivo

RESA PER ETTARO: 40 Q/HA

NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

Colore rosso rubino intenso, con sfumature violacee. Naso fruttato, dove l'amarena si sposa con la prugna, la dolcezza del gelso incontra la mora nata sotto il sole di agosto. In questo concerto di frutti rossi dolci e maturi, si trova il sentore balsamico del sottobosco, generato dal sole sotto cui queste uve maturano. Il palato è morbido, influenzato dal calore di questo vino. Finale persistente. Ideale per piatti ricchi e succulenti, formaggi stagionati, gusti agrodolci e speziati.