

CLAUDIO QUARTA
VIGNAIOLO

Shop online

Bianco di Negroamaro

Annata
Coming soon 2024

Denominazione
Puglia IGP

Cantina
Tenute Eméra

Il Negroamaro, varietà "principe" della Puglia, è il vitigno autoctono più antico, da cui si produce un vino pregiato dal gusto intenso, speziato, di medio corpo. Per la produzione di un Blanc de Noir.

ULTIMI PREMI

2021
BIBENDA (FIS) 3 GRAPPOLI

2021
IWSC LONDON 88 PTS



TENUTE EMÉRA - Lizzano (TA) ▪ PUGLIA

Alcohol	Acid	Residual sugar
13%	6 g/L	1.9 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% Negroamaro vinificato in bianco
RESA PER ETTARO: 90 Q / HA
5 mesi acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

Colore bianco con una nuance di oro rosa. Al naso, ricche note di acacia e gelsomino. Al sorso rivela una nuova, densa, rotondità, accompagnata da una freschezza primaverile che richiama i sentori di camomilla e mimosa e allieta le papille gustative dopo il sorso, equilibrando la ricchezza e la potenza e lasciando una sensazione di freschezza piena. Vino gastronomico: la complessità e la potenza ne fanno un abbinamento perfetto per piatti di diversa intensità di gusto: da un buon primo ai frutti di mare a tutta la cucina di mare, dai risotti bianchi ai formaggi.