

CLAUDIO QUARTA
VIGNAIOLO

Shop online

Oro di Eméra

Annata
2021

Denominazione
Primitivo di Manduria DOP

Cantina
Tenute Eméra

Primitivo da vecchie vigne coltivate ad alberello. Oro come la sabbia al tramonto e come la ricchezza che questo massimo rappresentante della viticoltura del Salento dona alle sue genti. Lunghe macerazioni per un vino indimenticabile.

ULTIMI PREMI

2024
3 Bicchieri Gambero Rosso V.2021

2024
FIS BIBENDA 4 GRAPPOLI V.2021

2024
3 VITI AIS VITAE V.2021



TENUTE EMÉRA - Lizzano (TA) ▪ PUGLIA

Alcohol	Acid	Residual sugar
15%	6.38 g/L	1.61 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 DOP
RESA PER ETTARO: 60 Q / HA
6 mesi acciaio, 12 mesi barrique

NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

Colore rubino con bordo violaceo, compatto. All'olfatto, piccoli frutti maturi a bacca rossa, con nuance floreali di viola e rosa canina. Il sorso è vigoroso, caldo e polposo. Trama tannica presente e ben gestita, con una nuance di spezia dolce sul finale. Ideale per primi piatti saporiti, carni rosse anche a lunga cottura, formaggi stagionati. Abbinamento perfetto: arrosto di vitellone all'alloro.