

CLAUDIO QUARTA
VIGNAIOLO

Shop online

Rose

Annata
2023

Denominazione
Rosato del Salento IGP

Cantina
Tenute Eméra

Il nome ed il colore della rosa per questo straordinario rosato da uve di Negroamaro da vendemmia anticipata, spremute lievemente.

ULTIMI PREMI

2024
FIS BIBENDA 3 GRAPPOLI V.2022

2024
WINE ENTHUSIAST - 90 POINTS BEST BUY V.2023

2024
VINUM MEDAGLIA D'ARGENTO 88/100 V.2023



TENUTE EMÉRA - Lizzano (TA) ▪ PUGLIA

Alcohol	Acid	Residual sugar
13%	6 g/L	1.8 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 rosato
RESA PER ETTARO: 80 Q / HA
4 mesi acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

Colore rosa tenue, brillante, al naso è incisivo, teso e complesso con un ventaglio di note floreali e speziate e un sottofondo di agrumi e melograno, albicocche e pesche candite, zenzero e macchia mediterranea. Sorso fresco e avvolgente, sapido e rotondo. Finale lungo e piacevole. Grande versatilità di abbinamento a tutto pasto. In particolare è ideale per aperitivi, con le tradizionali friselle di grano o orzo condite con olio Evo, origano, pomodorini pugliesi; i primi e i secondi di pesce e tutti i crostacei. Piatto speciale: cozze alla tarantina.