CLAUDIO QUARTA
VIGNAIOLO

Shop online

Susumaniello

Annata
2022

Denominazione
Puglia IGP

Cantina
Tenute Eméra

Dalla tanta quantità, sì da “caricare il somarello”, alla preziosità di pochi grappoli che sanno generare un vino complesso, con buona struttura tannica ed un tocco di amarena nel colore e nel gusto.

ULTIMI PREMI

2024
FIS BIBENDA 4 GRAPPOLI

TENUTE EMÉRA - Lizzano (TA) ▪ PUGLIA

Alcohol	Acid	Residual sugar
14	/	/

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

80% Susumaniello 20% Negroamaro
RESA PER ETTARO: 90 Q / HA
4 mesi acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

Ideale per primi piatti saporiti, carni rosse, formaggi.