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.