



CLAUDIO  
QUARTA

VIGNAIOLO

*il sud che emoziona*

ANTICO SIGILLO  
PRIMITIVO DI MANDURIA  
2014

Wine Spectator

**THE TOP 100  
2016**

#### Wine Spectator Ratings

*There's a rich mouthfilling quality to this-medium bodied red, offering a velvety mix of spiced cherry, mulberry and herbed olive, with accents of mocha and graphite. Plush tannins sow on the juicy finish.*

# ANTICA MASSERIA del SIGILLO

## PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

# ANTICO SIGILLO

### RICONOSCIMENTI / AWARDS WINE SPECTATOR

- ANTICO SIGILLO 2010 – 87/100
- ANTICO SIGILLO 2011 – 87/100
- ANTICO SIGILLO 2012 – 90/100
- ANTICO SIGILLO 2013 – 91/100
- ANTICO SIGILLO 2014 – 90/100
- ANTICO SIGILLO 2014 – Wine Spectator (Dic 31, 2016) – TOP 100

#### **UVE:** Primitivo di Manduria 100%

Da VIGNETI: coltivati a cordone speronato all'interno dell'azienda agricola Tenute Eméra, tra le marine di Lizzano e di Pulsano.

Coltivati su TERRENO: di medio impasto, con presenza di silice, argilla e sabbia e abbondante scheletro (pietre, ciottoli e ghiaia). Con RESA per ETTARO: 90 q.

Sono VENDEMMIATE: entro la I decade di settembre.

**VINIFICAZIONE:** dopo accurata selezione le uve vengono diraspate e pigiate, quindi messe a macerare e fermentare in vasche di cemento per circa 15 giorni. L'estrazione del colore e delle componenti polifenoliche e aromatiche è favorita da quotidiani rimontaggi della frazione liquida sul cappello di vinaccia.

**AFFINAMENTO:** 12 mesi, con un breve passaggio in barrique seguito da affinamento in bottiglia.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** colore rosso intenso che si arricchisce di riflessi granati nel tempo. Intensi sentori di frutta matura, tra cui spiccano mora, gelso e ciliegie, emergono in questo vino, insieme a note speziate. Tannini vellutati si manifestano nel finale morbido e succoso.

**SERVIZIO:** 14-16°C.

**ABBINAMENTI:** primi piatti ricchi della tradizione italiana, carni rosse e formaggi stagionati.

#### **GRAPES:** Primitivo di Manduria 100%

*Cultivated using the cordon training system at Tenute Eméra, located between the towns of Lizzano and Pulsano.*

*SOIL: Medium-textured with the presence of silica, clay, sand, and an abundance of gravel-stones and pebbles.*

*YIELD: 90 quintals per hectare.*

*HARVEST: Completed during the first ten days of September.*

**WINE MAKING:** *After careful selection, the grapes are de-stemmed and gently crushed. Maceration and fermentation occur over the following 15 days in cement tanks. Daily pumping-over of the liquid greatly assists with the extraction of color, polyphenolic, and aromatic properties.*

**AGEING:** *12 months total, including a short passage in barrique followed by further refinement in the bottle.*

**TASTING NOTES:** *Intensely red in color gracefully developing traces of garnet with proper cellaring. Clear aromas of ripe blackberry, mulberry, and cherry intermingle with delicate hints of spice, while velvety tannins enchant the palate during the soft and juicy finish.*

**SERVICE:** *14-16°C.*

**PAIRINGS:** *Rich traditional Italian pasta dishes, red meats, and cheeses.*

---

CLAUDIO QUARTA VIGNAILOLO

Via Provinciale, 222 - 73010 Guagnano (LE) - Italia

Tel. +39 0832.704.398 - Fax +39 0832.709.022 - info@claudioquarta.it - www.claudioquarta.it

   : Claudio Quarta Vignaiolo