



Bianco di
Negroamaro

CLAUDIO
QUARTA
VIGNAIOLO

Il sud che emoziona

CLAUDIO QUARTA VIGNAIOLO

BIANCO DI NEGROAMARO - PUGLIA BIANCO IGP

STORIA

È il 2005 quando Claudio Quarta al culmine di una brillante carriera internazionale, come scienziato e imprenditore del campo della Genetica e delle Biotecnologie Farmaceutiche, torna in Italia per dedicarsi esclusivamente ad un nuovo ambizioso progetto. La passione per i grandi vini lo porta a diventare vignaiolo, con l'obiettivo di produrre grandi etichette, espressione autentica delle varietà autoctone e dei terroir. Valorizza così "il Sud che emoziona" nelle sue tre cantine: Tenute Eméra e Moros in Puglia e Sanpaolo in Campania. Dopo qualche anno, anche la figlia Alessandra si innamora del progetto, oggi sono sempre insieme fra vigne e cantine.

CANTINA

TENUTE EMÉRA - Lizzano (TA) • PUGLIA

VARIETÀ

VARIETÀ 100% Negroamaro vinificato in Bianco

TERROIR & ETICHETTA

Un'antica masseria e una cantina ipogea modernamente green; un aristocratico casino di caccia e una distesa di vigneti (80 ha in totale) che corrono verso la vicina costa, allevati lì tra i due mari dove un tempo la terra era completamente sommersa. Sabbia, argilla e limo conferiscono ai terreni buona capacità nutritiva e ottimo drenaggio, mentre la brezza marina rinfresca i vigneti durante la notte, dopo le afose giornate estive. Agricoltura in parte integrata e parte biologica "Bianco di Negroamaro" è una sfida, un ossimoro, l'armonia dello yin e dello yang. Un vino gastronomico al suo culmine, ossimorico ed emozionante. Il terzo volto del Negroamaro che completa il progetto "Tutti i Colori del Negroamaro", da anni fortemente ricercato dal Vignaiolo.

NOTE DI VENDEMMIA E DI VINIFICAZIONE

Il Negroamaro è il vitigno "principe" della Puglia, l'autoctono più antico; ne deriva vino pregiato dal gusto intenso e speziato e di medio corpo. Per la produzione di un Blanc de Noir, la raccolta delle uve è avvenuta a mano, nelle ore più fresche del mattino, per proteggere i grappoli dal caldo afoso, il giorno 18 settembre 2019.

Le uve selezionate sono state pressate sofficientemente con la sgronda aperta e senza effettuare precedentemente la diraspatura, utilizzando ghiaccio secco in pressa. Viene raccolto per questo vino solamente il 40% del mosto, allontanato immediatamente dalle bucce e trasferito in vasche precedentemente raffreddate, per mantenere il colore puro (bianco) e l'integrità gustativa e olfattiva dei sentori più delicati. Viene portato a 12°C per l'illimpimento, quindi fatto fermentare a temperatura controllata.

ENOLOGO

Simone e Claudio Quarta

DATI TECNICI

Alcol 13.5%

Resa per Ettaro 90 q / HA.

PREMI

•N.A

DEGUSTAZIONE

Colore bianco con una nuance di oro rosa. ricche note di acacia e gelsomino. Rivela una nuova, densa, rotondità, accompagnata da una freschezza primaverile che richiama i sentori di camomilla e mimosa e allietta le papille gustative dopo il sorso, equilibrando la ricchezza e la potenza e lasciando una sensazione di freschezza piena.

Vino bianco dal gusto potente, con una buona consistenza e un grande equilibrio. La complessità e la potenza di questo interessante vino ne fanno un partner perfetto per piatti di diversa intensità di gusto. Da un buon primo ai frutti di mare a tutta la cucina di mare, dai risotti bianchi ai formaggi.

PROVENIENZA




•CLAUDIO QUARTA VIGNAIOLO•

Tenute Eméra - Lizzano (Ta)

SEGUICI!


claudioquartavignaiolo


claudioquarta.it


claudioquartavignaiolo