

INFO

Vinens Navn: Oro di Eméra Primitivo di Manduria DOP

Producent: Tenute Eméra

Område/Land: Apulien/Italien

Drue(r): Primitivo di Manduria (100%)

Vinfremstilling: Manuel høst, afstilkning, maceration og gæring på stål i 20 dage med daglig overpumpning. Efter gæring lagrer vinen i 24 mdr. heraf 12 mdr. på barriques af fransk eg.

Jordbundsforhold: Kalksten, marine aflejringer og sand.

Ha. udbytte: 45hl pr. ha

Alkohol: 15%

Producentens web: claudioquarta.it

Yderligere information:

Tenute Eméra er med sine 80ha den største af Claudio Quartas vingårde, hvoraf 50ha er tilplantet med vinstokke. Vingården ligger tæt på det Ioniske Hav, i hjertet af både Manduria DOP og Lizzano DOP i Puglia.

Udover de oprindelige sorter Primitivo, Negroamaro og Fiano anvendes også internationale vinstokke som Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon og Chardonnay.

