

ANIMA DI PRIMITIVO

Tenute di Eméra



Italie



Pouilles



Primitivo di Manduria Dop



Primitivo



NOS

RECOMMANDATIONS



Rouge structuré :
Équilibré, bien structuré,
robuste, plaisant et
harmonieux. Un vin qui
plaît à tout le monde.

POUILLES



Souvent considérées comme la cave de l'Italie, les Pouilles possèdent plus d'un huitième de toute la surface plantée du pays et se positionnent en tête de liste avec la Sicile en ce qui concerne le nombre d'hectolitres produits.

Si le rendement atteint son paroxysme dans cette région située dans le talon de la botte, nombre de petits producteurs ont pris le parti de la qualité et proposent de grands vins issus d'une région qui offre par ailleurs des conditions idéales pour une viticulture de choix.

Cépages les plus répandus aux Pouilles, le Negroamaro, le Primitivo et la Malvasia Nera s'épanouissent dans les sols fertiles, les plaines côtières et les collines faciles à travailler de la région.

TENUTE DI EMERA

Inspiré par la divinité grecque symbolisant le jour, le nom du domaine *Tenute di Eméra* est un hommage à l'origine antique de la viticulture de la région du Salento (parfois appelée le pays de la lumière), dans la province des Pouilles en Italie.

Sis sur le territoire pittoresque de Guagnano sur l'appellation Salice Salentino DOC, le domaine Tenute di Eméra s'étend sur plus de 30 hectares et bénéficie d'un climat favorable à la viticulture. Basés principalement sur des cépages autochtones des Pouilles tels que le Primitivo, le Negroamaro, ou la Malvasia, les vins du domaine Tenute di Eméra se distinguent par une grande qualité et une production artisanale et traditionnelle répondant aux plus strictes exigences de la technologie moderne.

Nous vous invitons à prendre connaissance du [rapport de durabilité, environnementale, économique et sociale](#) de Claudio Quarta et la Tenute di Eméra.

Découvrez les autres producteurs des [Pouilles](#), et particulièrement [Taurino](#), [Moros](#), [Leone de Castris](#), [Feudi di San Marzano](#) et [Gianfranco Fino](#).



Cette découverte vous a plu ?
Recommandez ce vin directement sur alfavin.ch