ACQUISTATO IL .....

"Amativo" Salento IGP 2024 2024



Ricco e concentrato

Della cantina di Guagnano, questo è il vino più rappresentativo. Amativo di Cantele è un vino importante e pregiato, figlio della sua terra e di una tecnica produttiva impeccabile. Il suo blend è quanto di più pugliese si possa immaginare. Primitivo e Negroamaro, provenienti dai migliori appezzamenti aziendali di Guagnano, Sava e San Pietro Vernotico. Vigneti orientati alla qualità, ancora allevati con il tradizionale sistema ad Alberello, tanto amato dagli appassionati per i vini che sa esprimere, ma temuto dai produttori costretti a lunghe ore di lavoro rigorosamente manuale. Le due varietà giungono a perfetta maturazione in epoche differenti. Tra l'inizio e la fine di settembre. La raccolta è naturalmente a mano, con un'attenta selezione dei grappoli migliori. Giunte in cantina, le uve vengono quindi diraspate e pigiate, e il mosto rimane in macerazione con le bucce per 12-15 giorni. Al termine della vinificazione e dopo che il vino ha svolto interamente la fermentazione malolattica, per la fase di maturazione si ricorre a delle barrique per un periodo di circa 12 mesi. Amativo è un rosso ricco e concentrato, con una notevole capacità di invecchiamento. Ottimo già oggi, è un rosso capace di evolvere in cantina per oltre 10 anni, continuando a regalare emozioni sempre diverse. E' il classico vino che va acquistato in più bottiglie. La prima per togliersi subito il piacere. Le altre da conservare gelosamente in cantina, in attesa della giusta occasione per ripetere un viaggio d puro piacere.

Una storia tutta al contrario. E per questo ancora più affascinante. Stiamo parlando di Cantele, una delle aziende vinicole pugliesi più amate e apprezzate, da appassionati e professionisti, in ogni angolo del mondo. Una storia al contrario fin dai suoi esordi quando, nel 1950, Giovanni Battista Cantele, veneto di Pramaggiore, con la moglie Teresa Manara, romagnola di Imola, decidono di trasferirsi dal Nord Italia alla Puglia, in provincia di Lecce. Il capostipite della famiglia, va detto, era già impegnato nel mercato del vino sfuso. Il secondo percorso a ritroso è invece legato alla nascita dell'azienda. Siamo nel 1979 e, in questo caso, la decisione è quella di partire dalla sola commercializzazione di vini imbottigliati, per poi risalire, con il tempo, lungo tutte le fasi della filiera produttiva. La prima vendemmia, infatti, risale al 1992 e nel 1999 venne creata l'azienda agricola. Da allora le attività della famiglia Cantele sono proseguite senza sosta, fino al 2002, anno di creazione della nuova cantina a Guagnano, nel cuore della DOC Salice Salentino. Oggi l'azienda è affermata sia nei principali mercati esteri che in patria, e in particolare è tra le realtà più apprezzate della sua regione.

La Vigna

Terreno	Medio calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Alberello
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo e Negramaro in percentuali variabili a seconda dell'annata
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 12-15 giorni. Delestage giornaliero nelle fasi iniziali della fermentazione che si svolge a 26°C. Alla fine della fermentazione malolattica il vino viene posto in barriques dove sosta per circa 12 mesi.
Sensazioni	COLORE: Dall'inespugnabile rosso rubino. NASO: La rosa e la violetta si sprigionano in una progressione lenta e duratura, cedendo il passo ai frutti di bosco, ribes e more, al pepe nero e allo zenzero. PALATO: L'armonia olfattiva si ripropone in bocca, rilasciando delicate progressioni fruttate e speziate. Il gusto equilibrato nelle sue componenti rende questo vino "indelebile". L'estrema morbidezza chiude con un impatto retro-olfattivo, vasto e notevolmente duraturo

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821