ACQUISTATO IL .....

Salice Salentino DOC Rosso Riserva 2019 2019

Anima "nera-nera" del Salento



Qui il protagonista assoluto è il mitico Negroamaro. Questo vitigno, anima nera-nera del Salento, nel secolo scorso era utilizzato unicamente per tagliare i vini del Nord ed era considerato come una sorta di ponte tra il tacco e il resto d'Italia. Oggi il Negroamaro viene spesso prodotto in purezza, dando vita a vini dal carattere unico e inconfondibile. Come questo Salice Salentino Riserva proposto da Cantele, una delle più belle firme della regione. Presentato in una elegantissima bottiglia scura e pesante, questo rosso, al termine della malolattica, viene posto in barrique usate per circa 6 mesi e successivamente in vasche di acciaio, fino al completamento del periodo di affinamento richiesto dal disciplinare di produzione. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso granato. Al naso è facile riconoscere i tratti tipici del vitigno, con note di frutti rossi, more e scorze di arancia. Poi un piacevole finale speziato, con netti riconoscimenti di pepe nero, the e sottobosco. In bocca la corrispondenza con quanto percepito in precedenza è quasi perfetta. L'alcolicità è pronunciata ma non irruente. I tannini e la fresca acidità rendono questo rosso piacevolmente equilibrato e morbido. Ottimo compagno di pranzi e cene saporiti. Il Negroamaro accompagna con facilità piatti a base di carne rossa, salumi e formaggi di media stagionatura.

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	Cordone Speronato
Densità imp.	4600

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Negramaro 85% e altri vitigni a bacca nera
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne

Vinificazione Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per un periodo di macerazione di circa 10 giorni e la temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 25-26°C. A fermentazione malolattica completata, il vino sosta in barriques non nuove per circa 6 mesi e in acciaio fino al completamento del periodo di affinamento richiesto dal disciplinare di produzione.

Sensazioni Le striature granato sfuggono un rosso rubino intenso. Al naso i frutti rossi, more e arancia. Le spezie terminano in netti riconoscimenti di pepe nero, the e sottobosco. Avvalorate dai fiori rossi, le sensazioni olfattive ritornano in bocca trasportate dall'alcolicità pronunciata ma non irruente. In contrapposizione i tannini e la fresca acidità rendono questo vino equilibrato e morbido.

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