



ACQUISTATO IL

"Teresa Manara" Chardonnay Salento IGP 2024

2024

Un bianco capace di riservare piacevoli sorprese



Svinando

La Vigna

Terreno Medio Calcareo

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Spalliera con potatura guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Puglia

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Dopo la pressatura soffice, il mosto viene raffreddato a 10°C al fine di favorire una naturale chiarificazione. La prima parte della fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox e la temperatura viene sempre mantenuta entro i 16°C. Il mosto viene poi travasato in barriques dove la fermentazione si completa. A fine fermentazione il vino sosta sur lies in barriques di rovere francese, nuove di 1° e 2° passaggio, per non meno di 6 mesi.

Sensazioni Giallo paglierino intenso attraversato tono su tono da nuance verdi e dorate. Il profumo inizialmente speziato, si apre a ventaglio fornendo una gamma olfattiva traboccante di odori floreali e fruttati. La mela gialla, note agrumate, lime, affiancano la nocciola e la vaniglia. Al gusto è setoso, vellutato al tempo stesso mellifluo, complice la vena fresca e la speziatura dolce dei legni utilizzati. Il finale conquista per la sua estrema durata e rende partecipe il degustatore dell'importante peculiarità del terroir.

Le uve Chardonnay utilizzate da Cantele per produrre questo bianco strepitoso provengono da Guagnano. Siamo in provincia di Lecce, dove i vigneti sono già realizzati con concezione moderna e alta densità di impianto. Bianco che non teme il trascorrere del tempo, questo Teresa Manara Chardonnay nasce da uve raccolte a piena maturazione nella seconda metà di agosto. Dopo la pressatura soffice, il mosto viene raffreddato per favorire la naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica prende il via in vasche di acciaio inox ma termina in barrique di rovere, dove poi il vino permane per almeno sei mesi in contatto con le sue fecce fini. Ne deriva un bianco capace di riservare piacevoli stupori nel corso del tempo. Un piccolo gioiello di cui gli appassionati collezionano le successive annate, in attesa dell'occasione giusta per stapparne una bottiglia. Crostacei e molluschi. Zuppe di pesce e piatti vegetariani. Difficile, se non impossibile, mettere in difficoltà la mitica Teresa Manara.

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.

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