



ACQUISTATO IL

"Teresa Manara" Chardonnay Vendemmia Tardiva Salento 2024

Dedicato a una grande donna



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 100% Chardonnay

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Le uve, raccolte a mano in piccoli contenitori, vengono pressate con delicatezza, per evitare che le bucce dorate possano imbrunire il mosto, che 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 intorno ai 18°C. Il mosto in fermentazione viene poi posto in barrique dove la fermentazione si completa. A fine fermentazione il vino sosta sur lies in barriques di rovere francese, 50% nuove e 50% di 2° passaggio, per circa 12 mesi.

Sensazioni

Giallo oro chiaro. Note agrumate ben presenti e fresche, lime e pompelmo, muschio e mimosa. Bianco morbido sorretto da una rinfrescante struttura acida. Bocca dissetante ma anche piena e decisa con ritorni di pesca gialla, miele d'acacia, mandorle fresche e nocciole. Un finale animato da una sapidità marina intensa, carnosa, passionale e mediterranea.

A una grande donna possono essere dedicati solo grandi vini. Come questo Teresa Manara, moglie del fondatore dell'azienda, che in anni non facili, per amore decide di lasciare la sua terra natia per andare a cercar fortuna nel cuore della Puglia. A Teresa Manara è dedicato anche questo incredibile vino, frutto di una vendemmia tardiva di uve Chardonnay. Le uve, raccolte a mano in piccoli contenitori, vengono pressate con delicatezza, per evitare che le bucce dorate possano imbrunire il mosto. La prima parte della fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata. Poi, però, il mosto ancora in fermentazione viene travasato in barrique per completare la sua trasformazione. A fine fermentazione, infine, il vino sosta "sur lie", sui suoi lieviti, in barrique di rovere francese, per metà nuove e per metà di secondo passaggio. Dopo circa 12 mesi, il vino è finalmente pronto per essere imbottigliato. Ottima subito, questa vendemmia tardiva targata Cantele è capace di evolvere naturalmente anche per 8 o 10 anni. A patto, ovviamente, che venga conservato bene, in luogo fresco e al riparo dalla luce. Indicato come aperitivo, è il bianco da servire quando ci si vuole concedere una serata speciale. Ottimo con tutti i piatti a base di pesce, ha corpo e carattere sufficienti per reggere anche l'abbinamento con secondi a base di carni bianche.

Una storia tutta al contrario. E per questo ancora più affascinante. Siamo 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 proseguiti 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