



ACQUISTATO IL .....

"Teresa Manara" Negroamaro Salice Salentino DOP Riserva 2020

## A suo modo... Unico



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** Calcareo, medio impasto

**Esposizione  
Allevamento** Alberello

**Densità imp.** 4000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Puglia

**Uve** Negroamaro 100%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** La vendemmia avviene a partire dalla seconda metà di settembre. Dopo la pigiatura il mosto rimane a contatto con le bucce per non meno di otto giorni in serbatoi in acciaio inox a una temperatura di 22-26°C. Una volta effettuata la fermentazione malolattica il vino viene trasferito in barriques per l'affinamento in legno.

**Sensazioni** Rosso rubino intenso variegato con tenui riflessi amarena. La frutta e i fiori rossi preavvisano l'evoluzione dell'odorato specificandone il profumo ampio di viola, lentisco e ribes nero a cui si aggiunge la speziatura del sottobosco e della macchia mediterranea. L'aroma ripercuote l'espressione audace e decisa tipica del negroamaro e nel contempo la sensibile finezza.

Nel cuore del Salento, a Guagnano in particolare, il Negroamaro non è solo un vitigno, ma un vero e proprio simbolo di identità e tradizione. Qui nasce uno dei vini più iconici della regione, il Teresa Manara Salice Salentino DOC Riserva dell'Azienda Vinicola Cantele. Un vino a suo modo unico. Prodotto al 100% da uve Negroamaro, da Cantele i vigneti sono allevati con diversi metodi, alcuni moderni, a spalliera con cordone speronato, altri più tradizionali, ad alberello. La vendemmia avviene nella seconda metà di settembre. Dopo la pigiatura, il mosto macera con le bucce per un periodo che varia dagli 8 ai 15 giorni, fermentando in acciaio a temperatura controllata. Successivamente, il vino svolge la fermentazione malolattica e matura in barrique di rovere francese per circa 12 mesi. Il Teresa Manara si presenta nel calice di un bel colore rosso rubino intenso, arricchito da riflessi amarena. Al naso rivela fin dal primo istante un bouquet complesso di frutta e fiori rossi, con note di viola, lentisco, ribes nero e sentori speziati di sottobosco e macchia mediterranea. E' però in bocca che sorprende per il suo carattere. E' audace e deciso, tipico del Negroamaro, ma al contempo mostra una finezza sensibile. Questo vino può essere apprezzato subito o conservato in cantina anche per 10 anni, durante i quali svilupperà ulteriori complessità aromatica. Una volta stappato, questo Salice Salentino Riserva si abbinerà perfettamente a carni rosse alla brace, piatti in umido, selvaggina e formaggi stagionati. Da provare!

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iscr.