

# DRINKS.

## Cànteale Amativo Salento IGT 2020 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	40925120
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Guagnano und San Pietro
Abfüller	Azienda Vinicola Cantele S.P., 365 Km 1, 73010 Guagnano (LE), Italy
Marke	Cànteale
Typ	Cuvée
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase Aromen wilder Früchte, Feigen und Vanillenoten. Am Gaumen harmonisch ausgewogene Fruchtaromen von mit Gewürzanklängen. Vielschichtiger Geschmack im langen Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	Primitivo und Negroamaro.
Etikette	minimalistisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Grill, Käse, Rotes Fleisch, Wild

## Beschreibung

Die Geschichte der Cantele Winzerei begann in ersten Zügen nach dem ersten Weltkrieg mit Giovanni Battista Cantele. Er folgte einer Frau seines Herzens, die eines Tages seine Frau werden würde. Gleichzeitig begann er im Weinhandel in Puglia zu arbeiten, um die Weine der Gegend im Norden Italiens zu verkaufen. Bei einer Handelsreise in den Süden begleitete ihn seine Frau Teresa Manera, nach der später auch einer der Weine der Familienwinzerei benannt wurde. Sie verliebte sich sofort in den Ort Lecce, an dem die Zeit still gestanden schien. Der Entschluss war schnell gefasst dorthin zu ziehen, während die meisten Italiener auf der Suche nach Arbeit gen Norden zogen. Erst Jahre später eröffneten die Söhne Augusto und Domenico gemeinsam mit ihrem Vater ihre erste Winzerei. Augusto lernte die Kunst der Keltern in verschiedenen Winzereien in Veneto und brachte sein Wissen mit nach Hause. 1990 kaufte er seine ersten Weinberge, von denen er die ersten Flaschen unter dem Familiennamen Cantele keltern würde. Mittlerweile wird der Weinbau von den Enkelkindern von Giovanni Cantele leidenschaftlich weitergeführt. Auf den Weinbergen der Familienwinzerei werden vorwiegend Negroamaro, Primitivo, Susumaniello und Fiano del Salento Reben angebaut. Abgerundet wird das Anbaurepertoire mit Chardonnay. Die nahrhaften Böden sind reich an Kalk und Lehm für den optimalen Wuchs der Reben. Bei dem Amativo Salento handelt sich um einen Rotwein aus Negroamaro- und Primitivotrauben nach traditioneller Herstellung des Salento-Weinbaus. Sein Name setzt sich aus den verwendeten Traubensorten zusammen: Ama stammt aus dem Wortteil amaro in Negroamaro und folglich tivo aus der Endung des Primitivo. Die Trauben werden im September geerntet und 12 - 15 Tage mazeriert. Nach der kontrollierten Fermentation bei Temperaturen von 26 - 28 ° C wird der Wein in Eichenfässern ausgebaut.