DRINKS.

# Càntele Amativo Salento IGT 2020 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | 40925120 |
| Alcool | 15% |
| Contenu | 75cl |
| Pays | Italie |
| Région | Guagnano et San Pietro |
| Embouteilleur | Azienda Vinicola Cantele S.P., 365 Km 1, 73010 Guagnano (LE), Italy |
| Marque | Càntele |
| Type | Cuvée |
| Allergène | Contient des sulfites |
| Dégustation | Nez: arômes de fruits sauvages, de figues et des notes vanillées. Bouche: les arômes fruités sont harmonieusement équilibrés avec des notes d'épices. Finale: longue, goût complexe. |
| Désignation commerciale | Vin rouge |
| Détails | Élaboré à base de Primitivo et Negroamaro |
| Etiquette | minimaliste |
| Organique | Non spécifié |
| Vegan | Non spécifié |
| Kosher | Non spécifié |
| Fermeture de | Bouchon |

| | |
|---|---|
| la bouteille | |
| Tannin | Oui |
| Température de consommation | 18 degrés |
| Millésime | 2020 |
| En accord avec | grillades, fromages, viandes rouges, gibier |

## Description

L'histoire du domaine viticole Càntele a débuté après la première guerre mondiale avec Giovanni Battista Càntele. Il a suivi la femme de sa vie, puis l’a épousée. En même temps, il a commencé à travailler dans le commerce du vin dans les Pouilles, en vendant les vins de cette région dans le nord de l'Italie. Lors d'un voyage commercial dans le sud, il était accompagné de sa femme Teresa Manera, dont l'un des vins de la cave familiale portera plus tard le nom. Elle est immédiatement tombée amoureuse de Lecce, un lieu où le temps semble s'être arrêté. La décision a été rapidement prise de s'y installer, tandis que la plupart des Italiens sont partis vers le nord à la recherche de travail. Ce n'est que des années plus tard que les fils Augusto et Domenico ont ouvert leur première cave avec leur père. Augusto a appris l'art du pressage du vin dans différentes caves de Vénétie et a ramené ses connaissances chez lui. En 1990, il a acheté ses premiers vignobles, desquels il pressera les premières bouteilles sous le nom de famille Càntele. Entre-temps, les petits-enfants de Giovanni Càntele poursuivent avec passion la viticulture. Sur les vignobles de la cave familiale, on cultive principalement des vignes de Negroamaro, Primitivo, Susumaniello et Fiano del Salento. Le répertoire des cépages est complété par le Chardonnay. Les sols nutritifs sont riches en chaux et en argile pour une croissance optimale des vignes. L'Amativo Salento est un vin rouge élaboré à partir de raisins Negroamaro et Primitivo, selon la méthode de vinification traditionnelle de Salento. Son nom est dérivé des cépages utilisés: ‘ama’ vient du mot ‘amaro’ dans Negroamaro et ‘tivo’ est la terminaison de Primitivo. Les raisins sont récoltés en septembre et macérés pendant 12 à 15 jours. Après la fermentation contrôlée à des températures de 26 - 28 º C, le vin mûrit en fûts de chêne.